

Demandez notre menu du jour 4 services à 37 euros
et notre carte pour enfants de -12ans.

Terroir & Tradition

3 services à 37 € : Entrée – Plat- le Dessert (Ou l'Assiette de Fromages +10€)
Ou le 5 services à 58 Euro

Saumon mariné, Carpaccio de tomates, crème d'avocat,
Salsa de concombre et Granny Smith,
jus de tomate et coriandre
18.75 € (4-7)

Ecrevisses et « Sol l'y laisse » légèrement fumé,
Mijotée d'asperges au Muscat
17.50€ (2-12-7)

Suprême de poulet fermier farci aux truffes et foie gras,
Asperges blanches, morilles et légumineuses.
27.50 € (12-7)

Ou

Filet de truite saumonée, beurre à l'ail des Ours et Câpres de Pissenlits.
Entree 17.75 plat : 24.75 (4-7-12)

Assortiment de fromages d'ici ou d'ailleurs

ou

Fromage de Brebis (7)

Aux herbes et arômes sauvages de nos forêts.

12.50 €

Gaufre de Liège, Compoté de rhubarbe, fraises, Oxalis
glace à la Reine des Prés

10.50 €

Nous travaillons avec des produits frais, nos plats sont susceptibles d'être
modifiés. Les numéros correspondent à la liste des allergènes.

2^e Menu Découverte : 70 euro

Langoustines Bretonnes (2-7)

Cruës & Cuites – Carottes – Maquée – Gingembre.

23.25€

Filet de Bar. (4-5-7)

Grillé sur peau – fenouil – asperges vertes – Oeillet du Château

21.75€

Ris de veau (1)

En paume rôti – Asperges – Morilles – Pil des ours.

(en plat principal : 34.25€)

Rafraîchissement

Agnelet de « La Bergerie d'Acremont » (1,7)

Courgettes – semoule de blé – lait caillé – cébettes.

38.25

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs.(7)

(en supl + 8€)

Ou

Fromage de Brebis (7)

Aux herbes et arômes sauvages de nos forêts.

12.50 €

Ou

Fraises.(7-3)

Citron – Verveine – Wasabi

10.50 €

Nos menus sont servis pour l'entièreté de la table. (dernière commande à 20h30)

Les plats peuvent être prix à la carte (voir prix ci-dessous)