



LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT) ... 45,00 €
ACCORD METS ET VINS 30,00 €
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT) 38,00 €
ACCORD METS ET VINS 23,00 €
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00 €

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

VELOUTÉ DE POTIMARRON

foie de volaille au jus, bleu d'auvergne et pickles d'oignons rouge.

GRAVLAX DE TRUITE

radis d'hiver marinés, caviar Neuvic, vinaigrette mangue passion, aneth.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, crème de topinambour, confit d'oignons, croûtons à l'ail et noisette grillées.



LES PLATS

— AU CHOIX —

MAGRET DE CANARD

servi rosé, jus corsé à l'orange, céleri-rave, zestes d'orange confits.*

NOIX DE SAINT JACQUES

de la baie de St-Brieu, crème de chou-fleur, beurre noisette & pickles, ciboulette et oeufs de truite. *

LINGUINE JAMBON & TRUFFE

Julienne de jambon cuit aux herbes, truffes noires de Poyols, parmesan.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille.

LE RIZ AU LAIT

éclat de chataigne, caramel beurre salé, riz soufflé, crème glacée Châtaigne.

LE POIRE CHOCOLAT WHISKY

chocolat noir Guayaquil 64%, poire pochée, espuma Baileys, biscuit financier, glace whisky.

CHARIOT DE FROMAGES

élection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT 7,00 €

TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE 15,00 €

TOUS NOS PLATS À LA CARTE 22,00 €

TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE 10,00 €

option végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.
Prix TTC service compris

