



# 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 châtaigne, 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

sélection 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**

