

Entrées

Le carpaccio de saint jacques, sorbet au citron.

Scallop carpaccio, lemon sorbet.

Ou

Le velouté poireaux/pomme de terre, émulsion à la fourme d'Ambert.

Leek/potato velouté, fourme d'Ambert emulsion.

Ou

Le foie gras de canard au cacao, chutney de courge.

Duck foie gras cocoa, pumkin chutney.

(Supplément de 8€)

Plats

Le filet de grondin rôti en croûte de lin, crème de panais.

Roasted gurnard fillet in a flax crust, parsnip cream.

Ou

La selle d'agneau de la ferme de Clavisy rôtie, jus corsé à l'encre de seiche, crème de courge sucrine.

The Saddle of lamb from the Clavisy farm roasted, full-bodied squid ink jus, butternut cream.

Ou

La pintade de la ferme des Chocats en deux façons aux saveurs orientale.

Guinea fowl from the Chocats farm in two ways with oriental flavours.

Ou

La galette de pomme de terre, légumes de saison.

The potato pancake, seasonal vegetables.

Et pour terminer...

L'assiette de fromages affinés de nos producteurs.

Plate of mature cheeses from our producers.

Ou

La tarte à la vanille de Madagascar, glace à l'alva.

Madagascar vanilla tart, alva ice cream

Ou

La poire pochée dans un sirop au poivre de Sichuan, crème glacée au safran.

Poached pear in Sichuan pepper syrup, saffron ice cream.

