

Carte du restaurant

Entrée

Ouf parfait aux champignons des bois, jus de volaille, 'huile de truffe, gnocchi, amande.

18.00

Foie gras de canard aux pistaches torréfiées, confiture de mandarine, marmelade de figues et brioche toastée.

22.00

Mille-feuille croustillant d'effiloché de porc confit, pommes fondantes et réduction au cidre brut.

16.00

Gambas poelée, jus de crustasés réduit, Salade salicorne et cébette,
Gel passion, Citron confit.

16.00

Plat

Filet de Bar en raviole ouverte, moules sauce marinière crémeuse, poireaux brulés.

28.00

Filet de maigre nacré à la poêle, mousseline de chou-fleur, salade d'herbes fraîches,
huile de ciboulette, noisettes torréfiées et éclats de châtaigne.

34.00

Filet de canette, céleri-rave et pomme en deux textures, marmelade de figues, jus réduit
au vin rouge à la vanille.

26.00

Travers de bœuf façon bourguignonne, jus de cuisson concentré, purée de pommes de
terre aux herbes fraîches et carottes fondantes.

26.00

La sugestion du Chef selon arrivage.

Fromages et Desserts

Ardoise aux 3 fromages selon arrivage, salade.

10.00

Dans l'esprit de la Poire Belle-Hélène

13.00

Variation autour de la pomme, sablé breton, demi-sphères de pomme fondante,
compotée et caramel de cidre.

13.00

Création autour de la figue, du chocolat & de la coco, mascarpone soyeux, sorbet de
figue, sauce à la figue et crumble de noix de pécan.

13.00

Pain d'épices perdu, coulis d'agrumes et noisettes caramélisées.

13.00