



Au Pot de Grès

La Carte

Servie le vendredi soir, samedi midi et soir, à partir du 14 Mai 2026



Tarifs des plats disponibles à emporter
A commander au plus tard la veille

Pour commencer ...

Carpaccio de canette rosé, pesto de roquette, asperges et houmous d'artichauts à l'huile de truffe, allumettes au parmesan	15 €	11€
Foie gras de canard français mi-cuit, condiment fraise-rhubarbe, réduction de Cerdon rosé et navette briochée	18 €	13,50€

Ensuite ...

Filets de lisette snackés, pommes de terre de Noirmoutier confites à l'ail des ours, fèves et radis au beurre, bisque de crustacés	24 €	18€
Pavé de truite de l'Isère rôti au four, Nero risotto aux légumes confits, coulis de petits pois à l'oseille	26€	18,50€
Quasi de veau servi rosé, jus barbecue, légumes printaniers et pommes purée	24€	18€
Filet de bœuf français, morilles crémees, polenta rôtie au piment d'Espelette, mini légumes glacés	28 €	

Enfin ...

Assortiment de trois fromages affinés	8 €	
Les fraises françaises et la faisselle d'Etrez, sablés bretons, éclats de meringue, sorbet Senga Sengana et infusion réduite de mélisse du jardin	9 €	7€
Le « Bresskie », crémeux gingembre, marmelade de fruits rouges à la cardamome et crème glacée violette <i>Possibilité de remplacer la crème glacée violette par un sorbet framboise.</i>	11 €	7,50€



Les gastro'mômes...

Choix à la carte : plats de la carte servis en demi-portion, remise de 30% sur les tarifs de la carte (jusqu'à 14 ans)

Menu « petit gastro-môme » : 12€ (jusqu'à 10 ans)

Croustillants de volaille maison, churros de pommes de terre, petits légumes de saison

* * *

Souris glacées choco - vanille