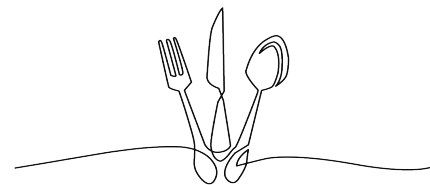


# Les Menus

*Servis au déjeuner et au dîner à partir du 14 Mai*



**Au Pot de Grès**

## Menu Gourmet

entrée, plat, dessert : 35€

Carpaccio de canette rosé, pesto de roquette,  
asperges et houmous d'artichauts à l'huile de truffe, allumette au parmesan

\* \* \* \*

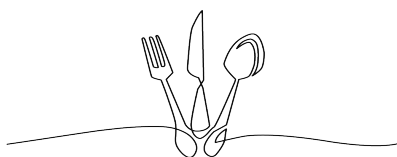
Filets de lissette snackés,  
pommes de terre de Noirmoutier confites à l'ail des ours,  
fèves et radis au beurre, bisque de crustacés

OU

Quasi de veau servi rosé,  
jus barbecue, légumes printaniers et pommes purée

\* \* \* \*

Les fraises françaises et la faisselle d'Étrepas,  
sablés bretons, éclats de meringue, sorbet Senga Sengana et infusion réduite à la mélisse du jardin



## Menu Découverte

entrée, poisson, viande, fromage, dessert : 50€

Foie gras de canard français mi cuit,  
condiment fraise-rhubarbe, réduction de Cerdon rosé et navette briochée

\* \* \* \*

Pave de truite de l'Isère rôti au four,  
Nero risotto aux légumes confits, coulis de petits pois à l'oseille

\* \* \* \*

Filet de bœuf français,  
morilles crémeuses, polenta rôtie au piment d'Espelette, mini légumes glacés

\* \* \* \*

Assortiment de trois fromages affinés

\* \* \* \*

Le « Bresskier », crémeux gingembre,  
marmelade de fruits rouges à la cardamome et crème glacée violette

*Possibilité de remplacer la crème glacée violette par un sorbet framboise.*

*Toute modification dans les menus entraînera un supplément de 7,50€, merci de votre compréhension.*

*Tous nos poissons et toutes nos viandes sont Origine France.*

**Prix TTC – Service compris – Carte des allergènes sur demande**