

CARTE D'HIVER

MENU 38€ : entrée + plat + fromage ou dessert

MENU 43€ : entrée + plat + fromage + dessert

ENTRÉES :

- Rillettes de canard au foie gras, pickles de Pink lady, gelée au piment d'Espelette et toast aux céréales. 19,00€
- Aumônière d'œuf poché fermier au safran, à la florentine, oignons frits et sauce crémeuse safranée. 18,00€
- Tartelette au sarrasin, fondue de poireaux, Saint-Jacques, écume de corail et crumble à l'encre de seiche. 19,00€

PLATS :

- Jumeau de veau de douze heures, jus au thym et blésotto aux morilles. 26,50€
- Cabillaud et écrevisses en parmentier, jus corsé balsamique, salade d'hiver à l'huile de noisette. 26,50€
- Mijoté de joue de porc à la bourguignonne et ragoût de légumes du marché. 26,50€

FROMAGES :

- Terrine fromagère du Chef et sa gelée de vin rouge vanillée à la badiane. 8,50€
- Saint nectaire fermier affiné sur paille et sa gelée de vin rouge vanillé à la badiane. 8,50€
- Fromage blanc de chèvre « maison Loquet ». 7,50€

DESSERTS :

- Pomme confite à la myrtille, sablé breton au grué de cacao et crème légère à la vanille. 10,50€
- Croustille de riz soufflé au praliné, crémeux chocolat, chips et moelleux banane. 10,50€
- Finger spéculoos, biscuit madeleine miel et bergamote, sauce crunchy. 10,50€

