

L'Agitateur de papilles :

La mise en bouche

Tube croustillant à la pomme de terre et à la truffe, sauce porto

Le foie gras de chez Didier Cotte

et l'artichaut, vinaigrette à l'huile de noisette

Bourgogne, Clos de Montmeix, Monopole, Domaine Michelot 2016 (vin blanc) (10cl)

La Saint-Jacques en cuisson instantanée

à la bisque de homard

Bergerac, cuvée Andréa, Domaine Tirecul la Gravière 2017 (vin blanc) (10cl)

La lotte et le couteau

beurre de tomate et légumes farcis

Alsace, Riesling Ostenberg, Domaine Loew 2017 (vin blanc) (10cl)

Le veau de lait sous la mère

aux deux cocos, ananas et jus de veau

Corrèze, Gamade, Domaine du Coteau de la Vézère 2016 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

Chocolat, yuzu et mandarine

Dessert à choisir à la carte en début de repas

Les mignardises

Le menu hors boisson : 79 €

Supplément 33€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 39€ en accords mets et vins (les 4 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation



Menu signature 69 €
(Ce menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez
M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne

27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de
Légumes oubliés

34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages
Le chariot de fromages sélectionnés

12€

Dessert à choisir en début de repas
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

15€

- La pomme en trompe l'œil, comme une tarte Tatin
- Sous les feuilles d'automne, la pomme, le coing, le cassis et le marron
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- L'autre mille-feuille : vanille, café et spéculos
- Sablé breton aux poires et au caramel

LES PRODUITS ONT DU TALENT 48€

(Le menu est décomposable)

Les entrées 25€

Foie gras aux figues, aux parfums d'agrumes

OU

Déclinaison autour du thon

Les plats 28€

Le saumon sauvage, caviar de cèpe, pulpe d'artichaut et
pomme de terre farcie

OU

La caille et la gambas, polenta, légumes de saison et figues

Chariot de fromages régionaux

OU

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- La volaille, le maïs, la sauce Albufera et les légumes de saison
- Maquereau cuit à la flamme, fenouil confit et crème citronnée aux herbes

LES PLATS

- Poisson du marché, sauce aioli, chou-fleur pluriel
- Petit salé, sauce balsamique et pulpe de pommes de terre

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- L'autre mille-feuille : vanille, café et spéculos
- Sablé breton aux poires et au caramel

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end