

CARTE

LES ENTRÉES

- ◆ Velouté de potimarron, crème fouettée à l'huile de sésame 11 €
- ◆ Tête de veau en « stick » croustillant, sauce gribiche, bouquet de salade 13 €
- ◆ Saumon mariné façon « Gravlax », crème de lentille du Berry Label Rouge au wasabi 15 €
- ◆ Tranche de Foie gras de canard mi-cuit au cacao amer, compote d'échalote au vin rouge 16 €
- ◆ Escalope de foie gras de canard poêlé, blinis au blé noir, larme de coing au poivre de Sichuan 17 €

LES POISSONS

- ◆ Filet de sandre cuit à l'unilatéral, garniture de saison 15 €
- ◆ Dos de cabillaud Skreï en croute de noisette, bisque de crustacé, garniture de saison 16 €
- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre, garniture de saison 18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

- ◆ Pluma de porc Français rôti au paprika fumé, garniture de saison 15 €
- ◆ Pavé de rumsteck de bœuf Charolais du Pays de Chambérat, sauce bordelaise 17 €
- ◆ Filet de canette cuite basse température (160g), garniture de saison 17 €
- ◆ La pièce du boucher du moment 19 €
- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande 25 €

DESSERTS

- ◆ Crème brûlée du moment 7 €
- ◆ Crumble de saison 7 €
- ◆ Sablé Breton, tatar d'ananas parfumé à la coriandre fraîche
Mousse carambar, coulis mangue passion 8 €
- ◆ Moelleux chocolat noir, cœur chocolat, sorbet fruit rouge (9 min de cuisson) 8 €
- ◆ Assortiment de glace et sorbet, nuage de chantilly :
 - 1 boule 3 €
 - 2 boules 4 €
 - 3 boules 5 €
- ◆ Assiette de fromage de nos régions 6 €