



Menu Semaine

21,90€



**Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes**

Entrée

Terrine de gibier et sa confiture d'oignons

ou

Rillettes aux deux saumons à ma façon

ou

Entrée du moment

Plat principal

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade

ou

Tarte au citron revisitée

ou

Crumble aux pommes et pépites de chocolat

Prix net service compris

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



Menu Découverte

33,90€

Entrée

Tête de veau sauce sauce ravigote

ou

Crème de butternut aux St Jacques et chorizo

ou

Timbaline de saumon frais et magret de canard fumé

Plat principal

Filet de St Pierre au beurre légèrement salé

ou

Fricassée de noix de joue de bœuf façon Grand Mère

ou

Pavé de selle d'agneau aux herbes

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Gastronomique 43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais et son chutney d'oignons

ou

Petite fricassée de langoustines aux champignons
et Noilly Prat

Deuxième entrée

Poêlée de St Jacques

Plat principal

Rôti de lotte au lard

ou

Noisette de filet de cerf aux griottes

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



Menu Dégustation

53€

Ce menu vous est servi
en petite quantité
et non servi après 13h et après 21h



Foie gras frais et son chutney d'oignons

Crème de butternut aux langoustines

Poêlée de St Jacques au chorizo

Douceur des Plantes

Duo de cerf et selle d'agneau aux herbes

Fromages provenant de nos régions

OU

Méli-mélo de salades

Farandole des desserts

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





La carte



Les Entrées :

Foie gras frais maison et son chutney	23€
Crèmeux de butternut aux langoustines	20€
Rillettes aux deux saumons	20€
Terrine de gibier aux pruneaux	18€

Les Poissons :

Poêlée de St Jacques au chorizo	24€
Filet de St Pierre aux langoustines	23€
Noisette de lotte poêlée	22€
Panaché de poisson	20€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Pavé de selle d'agneau rôti	22€
Filet de cerf aux griottes	21€
Noix de joue de bœuf façon Grand Mère	18€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	9€
Méli-mélo de salades	5€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	8€
--	----

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer	22€
(1/2 homard et les poissons de la carte)	

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Tarte au citron revisitée

Crumble aux pommes et pépites de chocolat

Profiteroles glace vanille ou marron
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés

(les plats au restaurant..)

Les allergènes sont :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
- crustacés et produits à base de crustacés
- œufs et produits à base d'œufs
- poissons et produits à base de poissons
- arachides et produits à base d'arachides
- soja et produits à base de soja
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

.....

Ce décret est à disposition

**Pour tout problème d'allergie, nous prévenir
à votre réservation ou à votre arrivée**

Menu Junior (jusqu'à 12 ans) proposé par le Chef

10€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)