



Menu Semaine

21,90€



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

Entrée

Terrine de gibiers aux pruneaux

ou

Salade de filets de caille rôties

ou

Entrée du moment

Plat principal

c

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade

ou

Baba au rhum et sa crème légère

ou

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille

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 aux herbes

ou

Crèmeux de butternut au foie gras chaud

ou

Méli mélo de caille et sa St Jacques à la coriandre

Plat principal

Filet de bar rôti au coulis de crustacés

ou

Suprême de pintade aux champignons

ou

Mijotée de cerf en civet

Fromages

Fromages provenant de nos terroirs

ou

Salade de bouchons de chèvre au miel

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 de canard et son chutney de fruits

ou

Fricassée de ris de veau et langoustines

Deuxième entrée

Noix de St Jacques poêlées sur sa julienne de légumes

Plat principal

Noisette de lotte au chorizo

ou

Filet mignon de sanglier aux marrons

Fromages

Fromages provenant de nos terroirs

ou

Salade de bouchons de chèvre au miel

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 Dégustation

53€

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

Chaud et froid de foie gras de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de butternut et sa St Jacques

Duo de bar et lotte au coulis de crustacés

Douceur des Plantes

Filet de pintade et mignon de sanglier aux champignons

Fromages provenant de nos terroirs

ou

Salade de bouchons de chèvre au miel

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€
Escalope de foie gras chaud	23€
Tête de veau sauce aux herbes	18€
Crèmeux de butternut aux St Jacques	18€

Les Poissons :

Noix de St Jacques au coulis de crustacés	24€
Filet de bar aux langoustines	22€
Noisette de lotte au chorizo	22€
Panaché de poissons	20€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Suprême de pintade aux marrons	20€
Filets mignon de sanglier aux champignons	20€
Suprême de cailles rôti	18€

Les fromages :

Fromages provenant de nos terroirs	10€
Salade de bouchons de chèvre au miel	8€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	9€
--	----

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer	22€
(½ 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

Baba au rhum et sa crème légère

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille

Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet mandarine et son alcool

Sorbet ananas 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

12€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)