

## **Pour commencer :**

<b>Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard</b>	<b>14,90 €</b>
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre Maison, Condiment Griotte Jubilée</i>	
<b>Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée aux Cèpes</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Demi Glace, Noisettes Torréfiées</i>	
<b>Gravelax de Saumon d'Ecosse au Poivre Noir Fumé</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Houmous de Pois Chiche Maison, siphon Granny Smith, Artichaut Vinaigrette Citron Confit, Tuile Charbon Végétal</i>	
<b>Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Condiment Griotte Jubilé, Pickles de Girolles, Sucrine à l'Huile de Noix et Balsamique</i>	
<b>Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
<b>Tentacules de Poulpe de Bretagne</b>	<b>14,90 €</b>
<i>Barigoule de Pâtisson et Artichaut, Chorizo Ibérique</i>	
<b>Soupe de Moules de Bouchot Safranée</b>	<b>13,90 €</b>
<i>AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes</i>	

## **La Pêche :**

<b>Médailon de Lotte Rôti au Thym</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Mousserons, Crémeux d'Epinards du Plateau, Fumet Crémé et Citronné, Vierge Granny Smith et Poivre de Kampot</i>	
<b>Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron</i>	
<b>Belle Sole Meunière</b>	<b>29,00 € / pers.</b>
<i>Servie Entière pour 2 personnes, Découpée par nos Soins, Crémeux de Légumes, Artichauts, Champignons des Bois</i>	

## **Pour les Enfants :**

**Un plat au choix en portion adaptée**

## **Nos Viandes :**

**Une Spécialité du Chef : Le Cèpe Farci "Veau et Cochon"** 25,00 €

*Rôti en Cocotte, Pommes Purée Maison, Jus Court*

**Poitrine de Veau Confite** 25,00 €

*Farci Ris et Rognons de Veau, Crémeux Potimarron,  
Fricassée de Champignons, Echalion Braisé, Jus de Rôti*

**Belle Escalope de Veau à la Milanaise** 25,00 €

*Câpres, Citron, Pommes Purée Maison*

**Ris de Veau Rôti en Cocotte** 38,00 €

*Crémeux de Potimarron, Fricassée de Champignons, Jus Porto*

**Ventrèche de Cochon Basque aux Cèpes** 26,00 €

*Rôtie au Foin, Ferme Abotia, Crémeux Persil-Racine,  
Ecrasé Boudin et Châtaignes, Demi Glace au Verjus*

## **Côté Prairie:**

**Sélection de Fromages Affinés** 9,50 €

**Fromage Blanc d'Étrez** 5,20 €

*Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison*

## **Pour finir en Douceur :**

**"Exotique Baba"** 7,50 €

*Marmelade de Mangue, Siphon Coco Citron Vert, Rhum Agricole HSE*

**Millefeuille aux Figes Fraîches** 8,50 €

*Crème Diplomate Vanillée, Sorbet Fraise, Coulis au Vin Rouge Épicé*

**Poire "Comice" Confite comme une Tatin** 7,50 €

*Sablé Breton, Chasselas de Moissac aux Épices, Glace Artisanale Yahourt*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"** 7,90 €

*Crémeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao*

**Le "Café Madeleine"** 6,90 €

*Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande*