

Pour commencer :

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

La Pêche :

| | |
|--|------------------------|
| Médailon de Lotte Rôti au Thym | 27,00 € |
| <i>Mousserons, Crémeux d'Epinards du Plateau, Fumet Crémé et Citronné, Vierge Granny Smith et Poivre de Kampot</i> | |
| Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles | 26,00 € |
| <i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron</i> | |
| Belle Sole Meunière | 29,00 € / pers. |
| <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 Epicé

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

Sablé Breton, Chasselas de Moissac aux Epices, 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