

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>	
Gravelax de Saumon d'Ecosse	13,90 €
<i>Faisselle au Raifort, Siphon Granny Smith, Artichaut Vinaigrette Citron Confit, Tuile Charbon Végétal</i>	
Ravioles de Langoustines et Foie Gras de Canard	17,00 €
<i>Pâtisson, Bouillon de Carapaces à la Citronnelle</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>	
Soupe de Moules de Bouchot Safranée	13,90 €
<i>AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes</i>	

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles	26,00 €
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron</i>	
Belle sole Meunière des Côtes Bretonnes	38,00 €
<i>Servie Entière, Découpée à votre Table, Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes</i>	
Demi Queue de Langouste Rôtie en Cocotte	29,00 €
<i>Riz Noir Vénéré, Champignons, Oignons Grelot, Clémentines Brûlées, Jus de Déglacage aux Agrumes</i>	
Filet de Sandre Rôti sur sa Peau	24,00 €
<i>Trilogie de Poireaux du Plateau, Snacké, en Purée et Frits, Jus de Clams Crémé et Citronné</i>	

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Une des Spécialités du Chef : Le Chou Farci "Pintade et Foie Gras" 27,00 €

Suprême de Pintade Fermière, Escalope de Foie Gras de Canard, Chou Vert du Plateau, Fricassée de Champignons, Jus Porto, Condiment Betterave

Poitrine de Veau Confité 8h 25,00 €

Farce Rognons et Ris de Veau, Crémeux Potimarron, Fricassée de Champignons, Echalote Braisée, Jus de Rôti

Civet de Sanglier "Chasse Française" 25,00 €

Crémeux et Chips de Topinambour, Champignons des Bois, Condiment Coing,

Belle Escalope de Veau à la Milanaise 26,00 €

Capres, Citron, Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes

"Escarboeuf" 27,00 €

Noix de Joue de Bœuf Confité, Escargots de Bourgogne Persillés, Crémeux Topinambour, Carottes, Poireaux, Girolles, Sauce Vin Rouge

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,50 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Autour de la Pomme... 7,50 €

Confité au Miel, en Sorbet, en Gelée, Crumble Fruits Secs, Caramel au Cidre

Vacherin Minute au Citron 7,50 €

Sorbet et Crème Citron, Crumble, Meringue et Chantilly Maison

Millefeuille aux Figs Fraîches 8,50 €

Crème Diplomate Vanillée, Sorbet Fraise, Coulis au Vin Rouge Epicé

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

Sablé Breton, Marmelade de Reine Claude, Glace Artisanale Yahourt

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

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