

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 14,90 €

Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley 13,90 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Poireau Poché 13,90 €

*Gravelax de Bœuf Angus, Anguille Fumée, Poutargue,
Vinaigrette Mousseline Framboise, Pistou de Cresson*

Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard 13,90 €

Cranberries, Pistache, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles, Demi-Glace au Balsamique

Salade d'Artichauts, Légumes Verts et Girolles 13,90 €

Stracciatella, Cuisson de Barigoule en Vinaigrette, Tomates Confites Maison

Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties 16,00 €

Coco de Paimpol en Salade, Cular, Girolles, Tomate Confite, Huile d'Aromate

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Cèpes 28,00 €

Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette

Pain de Saint-Jacques et Brochet 27,00 €

*Quenelle Lyonnaise Revisitée, Coulis d'Epinards du Plateau,
Petits Légumes du Moment, Sauce Homardine*

Médailillon de Lotte 29,00 €

*Cuisiné comme une Blanquette, Riz Noir Vénéré, Oignons Grelot,
Champignons du Moment, Fumet Crémé et Citronné*

Belle Sole Meunière 38,00 €

Servie Entière, Découpée à votre Table, Pommes Fondues à l'huile d'Olive

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Onglet de Veau Poêlé aux Cèpes 29,00 €

Rigatoni Farcis, Artichauts, Tomates Confites, Huile d'Aromate, Jus de déglacage

Rable de Lapin Fermier de Vendée Farci et Rôti 26,00 €

Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Dentelle Croustillante, Girolles, Echalion Confit, Jus Porto

Escalope de Veau à la Milanaise 27,00 €

Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Jus Acidulé, Câpres et Citron

Magret de Canard Rossini 29,00 €

*Escalope de Foie Gras Poêlée, Coulis d'Épinards du Plateau,
Petits Légumes du Moment, Condiment Figue-Raisin*

Ris de Veau Rôti en Cocotte 38,00 €

Rigatoni Farcis, Artichauts, Tomates Confites, Champignons, Jus Porto

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Crème Brûlée Maison Vanille et Figs Fraiches 7,90 €

Soupe de Fruits Rouges 7,90 €

Sorbet Rhubarbe, Siphon Verveine, Fruits Secs, Madelaine Miel-Amande

Tarte Fine aux Pommes "Reine des Reinettes" 7,90 €

Cuite du Jour, Glace Artisanale Yaourt, Caramel Beurre Salé

Vacherin Minute au Citron 7,90 €

Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

Crèmeux 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