

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

Soupe de Moule de Bouchot Safranée 13,90 €

AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes

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, Houmous de Maïs

Carpaccio de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin 19,00 €

Vinaigrette Yuzu, Coulis d'Avocat, Artichaut, Blue Meat, Crèmeux Cresson

Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie 16,00 €

Coco de Paimpol en Salade, Chorizo Ibérique, Girolles, Huile d'Aromate

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles 27,00 €

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

Médailillon de Lotte Rôti au Thym 28,00 €

Petits Légumes du Marché, Coulis d'Epinard du Plateau, Lard de Colonata, Fumet Crémé et Citronné

Aiguillettes de Saint-Pierre Simplement Meunière 29,00 €

Rigatoni Farcis, Petit Violet, Echalote Confite, Champignons du Moment,

Demi-Glace au Xérès, Huile Aromate

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Paleron de Cochon Fermier "Confit-Rôti" 26,00 €

Ecrasé de Boudin Noir aux Châtaignes, Vierge de Pomme Reinette, Crémeux Persil Racine, Champignons du Moment, Sauce Piquante

Filet de Bœuf Poêlé 29,00 €

Rigatoni Farcis, Artichaut, Tomate Confite, Champignons du moment, Jus de Déglçage

Lièvre à la Royale 32,00 €

Sauce Grand-Veneur, Crémeux de Persil Racine, Coing Confit, Châtaigne, Oignons Grelot, Champignons du Moment

Escalope de Veau à la Milanaise 27,00 €

Gratin de Pommes de Terre Maison, Jus Acidulé, Câpres et Citron

Ris de Veau Rôti en Cocotte 38,00 €

Rigatoni Farcis, Petit Violet, Fricassée de Champignons des Bois, Jus Porto

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Etrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Crème Brûlée Maison Vanille et Figs Fraiches 7,90 €

Tartare de Mangue Fraîche 7,90 €

Siphon et Biscuit Coco, Sorbet Artisanal Passion

Poire Confite comme une Tatin 7,90 €

Crumble Noisette, Glace Artisanale Yaourt, Caramel au Cidre, Siphon Pomme Verte

Vacherin Minute au Citron 7,90 €

Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble

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