

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard	14,90 €
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin</i>	
Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley	13,90 €
<i>Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
Soupe de Moule de Bouchot Safranée	13,90 €
<i>AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes</i>	
Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard	13,90 €
<i>Cranberries, Pistache, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles, Demi-Glace au Balsamique, Houmous de Maïs</i>	
Carpaccio de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin	19,00 €
<i>Vinaigrette Yuzu, Coulis d'Avocat, Artichaut, Blue Meat, Crèmeux Cresson</i>	
Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie	16,00 €
<i>Coco de Paimpol en Salade, Chorizo Ibérique, Girolles, Huile d'Aromate</i>	

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles	27,00 €
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette</i>	
Médaillon de Lotte Rôti au Thym	28,00 €
<i>Petits Légumes du Marché, Coulis d'Epinard du Plateau, Lard de Colonata, Fumet Crémé et Citronné</i>	
Aiguillettes de Saint-Pierre Simplement Meunière	29,00 €
<i>Rigatoni Farcis, Petit Violet, Echalote Confité, Champignons du Moment, Demi-Glace au Xérès, Huile Aromate</i>	

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Paleron de Cochon Fermier "Confit-Rôti"	26,00 €
<i>Ecrasé de Boudin Noir aux Châtaignes, Vierge de Pomme Reinette, Crèmeux Persil Racine, Champignons du Moment, Sauce Piquante</i>	
Filet de Bœuf Poêlé	29,00 €
<i>Rigatoni Farcis, Artichaut, Tomate Confitée, Champignons du moment, Jus de Déglaçage</i>	
Lièvre à la Royale	32,00 €
<i>Sauce Grand-Veneur, Crèmeux de Persil Racine, Coing Confit, Châtaigne, Oignons Grelot, Champignons du Moment</i>	
Escalope de Veau à la Milanaise	27,00 €
<i>Gratin de Pommes de Terre Maison, Jus Acidulé, Câpres et Citron</i>	
Ris de Veau Rôti en Cocotte	38,00 €
<i>Rigatoni Farcis, Petit Violet, Fricassée de Champignons des Bois, Jus Porto</i>	

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés	11,50 €
Fromage Blanc d'Etrez	5,50 €

Pour finir en Douceur :

Crème Brûlée Maison Vanille et Figues Fraîches	7,90 €
Tartare de Mangue Fraîche	7,90 €
<i>Siphon et Biscuit Coco, Sorbet Artisanal Passion</i>	
Poire Confitée comme une Tatin	7,90 €
<i>Crumble Noisette, Glace Artisanale Yaourt, Caramel au Cidre, Siphon Pomme Verte</i>	
Vacherin Minute au Citron	7,90 €
<i>Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble</i>	
Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"	8,50 €
<i>Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao</i>	
Le "Café Madeleine"	6,90 €
<i>Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande</i>	

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.