

## **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 Noix de Saint-Jacques de Normandie** 19,00 €

*Houmous de Lentilles Vertes du Puy, Ricotta Façon Canut, Blue Meat, Pistou de Cresson,*

*Clémentines Brûlées, Vinaigrette Yuzu*

**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 Chanterelles** 27,00 €

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

**Dos de Bar de Corse "Label Rouge" Rôti sur sa Peau** 28,00 €

*Crèmeux de Poireaux du Plateau, Légumes Rôtis, Clémentines Brûlées*

*Demi-Glace au Xérès, Huile d'Aromate*

**Filet de Turbot Simplement Meunière** 32,00 €

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

*Fumet Crémé et Citronné, Huile Aromate*

**Belle Sole Meunière des Côtes Bretonnes** 39,90 €

*Servie Entière, Découpée à Votre Table, Gratin de Pommes de Terre*

## **Pour les Enfants :**

**Un plat au choix en portion adaptée**

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris

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

## **Nos Viandes :**

**Une Spécialité du Chef :** 27,00 €

### **Le Chou Farci Pintade et Foie Gras de Canard**

*Fricassée de Champignons, Jus Porto*

### **Côte de Bœuf "Angus"**

35,00 € / pers.

*Servie pour 2 Personnes, Découpée à votre Table,*

*Gratin de Pommes de Terre Maison, Champignons, Petits Légumes, Jus de Rôti*

### **Lièvre à la Royale**

32,00 €

*Sauce Grand-Veneur, Crèmeux 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:**

### **Brillat Savarin à la Truffe "Tuber Melanosporum"**

9,00 €

*Brioche Maison Toastée*

### **Fromage Blanc d'Étrez**

5,50 €

*Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison*

## **Pour finir en Douceur :**

### **Baba au Rhum Maison**

8,00 €

*Brunoise d'Ananas aux douces Épices, Siphon Coco, Glace Artisanale Rhum-Raisin*

### **Délice aux Agrumes**

8,00 €

*Panna Cotta Zestée, Suprêmes Orange et Pamplemousse, Marmelade Bergamote,*

*Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande*

### **Poire Confite comme une Tatin**

8,00 €

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

### **Vacherin Minute au Citron**

8,00 €

*Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble*

### **Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"**

9,00 €

*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*