



Menu Saveurs « Au fil des saisons »

55.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

65.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- Le foie gras et la courge, le flan à la sucrine du Berry, le médaillon mi-cuit, Chutney de butternut, marmelade acidulée et tuile au curry
- La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses
- Le pâté en croûte de gibier suivant le retour du marché tartine de carottes et oignons en méli-mélo
- Le carpaccio de betteraves et noix de saint jacques, vinaigrette rubis et baies de cassis, espuma cresson fromage frais et pommes de terre

A la carte :

23.00€

22.00€

20.00€

22.00€

Les plats :

- Le rouleau de sole farci, crème d'écrevisses aux petits légumes mousseline de chou-fleur et cardamome, cerfeuil bulbeux et salsifis
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché
- Le pavé de cervidé sauce grand veneur, brochette de légumes racines et fruits du verger, purée de châtaigne et croustillant de coing épicé
- Le filet de bœuf à la plancha, déclinaison autour de la pomme de terre et de l'oignon « D'Emilie Chigot », jus au Pinot noir et beurre de sarrasin (supplément 5.00€)

33.00€

31.00€

32.00€

35.00€

Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)
- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

11.00€

6.00€

Les desserts :

- Le dôme coco- vanille, compotée d'ananas et mousse mangue, dacquoise aux amandes, glace Rhum- raisin
- Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », gratiné à la cazette, cappuccino praliné- noisette, glace au lait fermier
- La poire pochée au miel et vin jaune, croustillant à la poudre de noix et crème légère à la cannelle, sauce caramel et croustons de brioche
- Comme un Saint Honoré aux saveurs de cassis, crème chiboust vodka cassis, sablé Breton, ganache chocolat blanc et gel citron, sorbet fruits rouges

16.00€

16.00€

15.00€

15.00€

