

Menu Saveurs « Au fil des saisons »

54.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

64.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

A la carte :

- La rosace de gambas à l'algue nori et foie gras, julienne de carottes, vinaigrette agrumes, huile de crustacés et condiments aigre doux 20.50€
- La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses 19.50€
- La marinade de Saint Jacques et radis d'hiver, vinaigrette passion Et coriandre fraîche, mimosa de chou- fleur au raïfort et baies roses 20.00€
- Le velouté de courge du moment, raviole de pleurotes Bio d'Alexis Prou » Vinaigrette à la truffe et baguette maraîchère automnale 19.00€

Les plats :

- Le vol au vent de la mer aux petits légumes, crème de coquillages Au Savagnin, cassolette de graines aux herbes fraîches 29.00€
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché 28.00€
- Le pavé de cervidé sauce Grand Veneur, chutney trois pépins, A l'huile de cameline, tartelette de légumes racines au sarrasin et purée de cresson 30.00€
- Le veau en duo, le « sandwich » de paleron confit aux champignons sauvages, Le tournedos au jambon de pays, jus simple, mousseline de panais aux éclats de noisettes 31.00€

Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (Supplément de 7.00€ au menu) 11.00€
- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu) 6.00€

Les desserts :

- La nage de poire pochée à la vanille, financier au poivre de cassis, Sorbet fruits rouges, tube craquant au lait d'amandes 15.00€
- L'entremets trois chocolats « Manufacture Cluizel » et crème de châtaignes, Espuma de potimarron et gelée kumquat, glace vanille 15.00€
- Le moelleux au chocolat « El Jardín », sorbet cacao Mille-feuille craquant au chocolat au lait 15.00€
- Le chou aux saveurs de Paris Brest, gratiné à la cazette Sauce gianduja et glace au praliné 15.00€