

Menu Terroir

41€

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

Entrées

A la carte

- Le cochon de la « ferme du chaudron » en jambon persillé
Salade de lentilles Béluga et huile d'herbes 14.50€
- La truite de la « ferme aquacole de Crisenon » et le radis en déclinaison
Vinaigrette de salicornes aux agrumes 15.00€

Plats

- Le merlu de ligne cuit vapeur, raviole d'épinards et petits pois au Saint Florentin 20.00€
De la « Fromagerie Leroux », beurre citron coriandre
- La poitrine de veau confite 12 heures, jus au romarin 20.00€
Petits légumes de « Emilie Chigot » et polenta crémeuse

Fromages ou desserts

- Plateau de fromages affinés de la fromagerie Leroux 10.00€
- Faisselle de fromage blanc 5.00€
- La tartelette rhubarbe cassis, crémeux chocolat blanc et poivre de cassis,
Sorbet du moment 10.50€
- Les fraises comme un millefeuille, crème légère à la vanille 10.50€
Ecume et glace au miel des ruchers Dosnon