

Menu Terroir

37€

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.

A la carte

Entrées

-Les œufs fermiers en Meurette,
Dans la tradition

13.50 €

-Le sablé aux oignons et aiguillettes de canard

Croustille de chèvre frais de la ferme « Desmoutiers Breton » vinaigrette pomme et noix

14.00 €

Plats

-Le pâté chaud de gibier à plumes aux champignons sauvages

Du moment, jus déglacé au vinaigre de coing

19.00 €

-L'omble chevalier sur peau croustillante,

Crèmeux au Chablis Hamelin, paysanne de racines et vinaigrette aux petites graines

19.00 €

Fromages ou desserts

-Plateau de fromages affinés de « Pascal Leroux »

8.50 €

-Faisselle de fromage blanc

4.50 €

-Pavlova au Pain d'épices des ruchers Dosnon,

Pomme confite au miel, sorbet pomme verte et Manzana

9.00 €

-Les billes de poire au Ratafia d' « Alain Vignot »,

Ganache au chocolat « manufacture Cluizel » et sablé cacao

9.00 €