

## Menu Terroir

42€

(Entrée, plat fromage ou dessert)

**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.**

### Les entrées :

A la carte

- Les œufs de « Gisèle et Mathilde » de la ferme des Chenevières  
En meurette dans la tradition

15.00€

- Le pâté en croûte de gibier à plumes \* et escargots,  
Gelée au Ratafia, coulis d'aïelles et pickles de légumes

14.50€

### Les plats :

- Le pavé d'omble chevalier rôti, ragoût de légumes  
D'automne « d'Emilie Chigot » au romarin, crème à l'ail doux

20.50€

- Le jarreton de porc en croûte de noix, jus de chou rouge acidulé,  
Mousseline de châtaignes et julienne de racines blanches

20.50€

### 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 :

- Les figues rôties au miel des « Ruchers Dosnon »  
Sablé Breton aux saveurs de pain d'épices, crème légère et glace cannelle

12.00€

- Le gratin de fruits frais, sabayon au Crémant de Bourgogne du domaine  
Houblin Vernin, madeleine, sorbet du moment

12.00€

\*Suivant le retour de chasse

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 17.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 28.00€ : velouté de courges du moment, le tournedos de veau ou suggestion poisson, gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise