

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.

Entrées

A la carte

- Les œufs fermiers en Meurette,
Dans la tradition* 13.50 €
- La truite de « Jean- François Galichet » en rouleau, salade de betteraves
Et fromage frais, quelques feuilles de mouton des oiseaux* 14.00 €

Plats

- Les médaillons de poulet Fermier farci, en croûte de sarriette,
Crème d'ail confit, julienne de légumes de saison d'« Emilie Chigot »* 19.00 €
- L'aiglefin rôti, jus terre et mer,
Étuvée de fenouil, pleurotes et Shitakés d'« Alexis Prou »* 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 €
- Comme un millefeuille aux fruits de saison,
Crème légère à la vanille et coulis de fruits rouges* 9.00 €