



Menu Saveurs « Au fil des saisons »

55.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

65.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- Le gravlax de veau « Label rouge », vinaigrette de coques et anchois
Aux herbes fraîches, rémoulade de légumes aux zestes de combava, espuma wasabi 21.00€
- La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade,
Emulsion moutarde, quelques pousses 20.00€
- Le jambon persillé et foie gras mi-cuit en terrine, 22.00€
Salade de pommes de terre nouvelles et vinaigrette à la truffe d'été, gel de persil plat
- L'aubergine grillée et saumon mariné, vinaigrette à l'huile d'avocat, feta 23.00€
Au tonneau méli-mélo de pickles

A la carte :

Les plats :

- La dorade Sébaste sur peau et crevettes sauvages, 30.00€
Crème de crevettes grises à l'ail noir, lasagnes de fenouil et artichauts
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché 29.00€
- L'agneau en duo : les côtes rôties en croûte de sarriette, le parmentier
D'épaule confite, déclinaison de courgettes et jus aux oignons nouveaux (supp 3€ au menu) 32.00€
- Le magret de canard aux petites baies, sauce poivrade au cassis
Fricassée de coco de Paimpol et giroles 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 :

- Le moelleux au chocolat « El jardin » en croûte de sésame, glace nougat 16.00€
Ecume, gelée et crème à la chartreuse verte
- L'entremets framboise-noisette, velouté glacé au chocolat « Riachuelo » 16.00€
Glace au miel d'acacia et cazette du Morvan
- La brioche au gingembre confit, marmelade de rhubarbe et tartare de fraise, 15.00€
Sorbet fruits rouges et estragon, tuile amande
- Le tube langue de chat façon « Melba », glace vanille Bourbon, 15.00€
Fraises confites à la menthe et poivre de sichuan, chantilly coco

