



## Menu Saveurs « Au fil des saisons »

56.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

66.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

### Les Entrées :

### A la carte :

- La terrine d'agneau, l'épaule en pressé, les noisettes aux courgettes et petits pois, Houmous et tapenade sur une baguette maraîchère, pistou d'herbes 23.00€
- La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, Émulsion moutarde, quelques pousses 22.00€
- La rosace de foie gras, langoustine et bœuf mi-cuit, julienne de carottes croquantes, Vinaigrette sésame et algue Nori, mousse d'avocat au Saté 20.00€
- Le saumon en duo, les aiguillettes fumées au citron caviar, Les rillettes au fromage frais et aneth, salade de mangue, soja et pomelos 22.00€

### Les plats :

- Le filet de sandre rôti au beurre de noix de cajou, tartelette autour de la carotte Et copeaux d'épaule Ibérique, jus de volaille au romarin 33.00€
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché 31.00€
- Le filet de canard à la plancha, pointes d'asperges vertes au beurre d'ail noir, Jeunes légumes et mousseline de pommes de terre nouvelles, jus griottines 32.00€
- Le mignon de veau en médaillon à la cazette, jus à l'huile de noisette, Tempura de pleurotes et artichaut poivrade, royale d'échalotes confites (supplément 5.00€) 35.00€

### 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 dôme citron/rhubarbe, biscuit pain d'épices et gel cassis, Sorbet et pâte de framboise acidulée 16.00€
- Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluïzel », crème anglaise et sorbet cacao, chou gratiné aux saveurs de tiramisu 16.00€
- Le sablé breton au thym et tartare de fraise, crémeux façon « Fontainebleau » à la vanille, coulis de fruits rouges et cerises aigrettes, Arlettes au sucre roux 15.00€
- L'ananas Victoria rôti au miel, génoise gratinée, Crème légère et vinaigrette passion, copeaux de chocolat blanc 15.00€

**Tout changement ou ajout de garniture à votre demande  
Entrainera un supplément de 5.00€**

