



Menu Saveurs « Au fil des saisons »

57.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

67.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

A la carte :

- Le pâté en croûte de caille fumée, ris de veau et cochon, chutney d'oignons blancs, Condiments et coulis autour de la moutarde 21.00€
- 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 23.00€
- Les tomates cocktails servies froides, chair de crabe aux petits légumes Et crème raïfort, eau de tomate et sorbet basilic 22.00€

Les plats :

- Le pavé de Lieu jaune à la plancha, crème d'olive à l'ail noir, Cocos de Païmpol, salicornes et goma- sio, purée de pommes de terre nouvelles 33.00€
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché 31.00€
- Le filet de canard laqué au jus de griottines, méli- mélo de jeunes légumes de saison Croustille d'oignon et brunoise de pêches au vinaigre de framboise 32.00€
- L'agneau en duo, les côtes au thym- citron, jus aux aromates, Cannelloni aux saveurs de moussaka, pulpe crémeuse d'aubergines (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 », tuile au grué de cacao Ganache chocolat blanc et framboises, gel de poivron rouge et piment d'Espelette 16.00€
- Le biscuit Madeleine aux zestes de citron, crémeux Limoncello, Carpaccio de nectarine et billes de melon à l'huile d'olive, sorbet du moment 15.00€
- Les abricots rôtis au miel, panacotta à la vanille, Granola aux fruits secs, glace nougat et romarin 15.00€

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

