

MENU SAVEURS

« Au fil des saisons »

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

Le médaillon de foie gras mi- cuit, tartare de pêche aux baies roses, tartine feuilletée aux oignons et jambon du Morvan	24,00€
Le carpaccio de lotte gravlax mariné au citron, tomate rôtie et pulpe d'aubergine, baguette mimosa et poutargue	23,00€
Le saumon confit, croquant de fenouil à l'aneth, gel d'herbes et sauce soja, ketchup et nage de tomate glacée	22,00€
La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses	22,00€

PLATS

Le sandre rôti, jus au poivre vert et échalotes nouvelles, déclinaison de courgettes et lard di colonnata	35,00€
La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché	33,00€
L'agneau en duo, les côtes rôties au thym, jus maïs et curry doux, l'épaule confite en croustillant, julienne de pois gourmands et céleri, condiments piquillos	35,00€
Les filets de pigeon au romarin, mousseline de pomme de terre, cocos de Paimpol à la tomate, jus salmis (supplément de 5.00€)	37,00€

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€

DESSERTS

L'abricot comme une pavlova, panna cotta pistache, crèmeux Fontainebleau et vanille Bourbon	17,00€
Le moelleux au chocolat, sorbet cacao et menthe du jardin, velours de nectarine et gelée citron	16,00€
Le dôme aux fruits rouges et biscuit cuillère, glace mascarpone marbré et copeaux de chocolat blanc, coulis coco	16,00€
La crème brûlée à l'anis de Flavigny , sablé breton autour du cassis, sorbet fromage blanc et estragon	17,00€

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