

Entrées:

*Velouté de panais aux éclats de noisettes
dés de chorizo Ibérique et croûtons 14€*

*Salade de noix de coquilles St-Jacques rôties à la plancha
jeunes pousses et copeaux de parmesan 21€*

*Darphin de pomme de terre, saumon fumé « Label Rouge »
fleurette aux perles d'Avruga 19€*

*Pithiviers de gibiers à plumes et à poils au foie gras de canard
sauce Grand Veneur et mâche 19€*

*Escalope de foie gras de canard poêlé
poire pochée aux épices douces 21€*

Poissons:

Ravioles de Langoustines, bisque à l'Armoricaine 37€

*Suprême de bar en croûte d'amandes
ravigote aux câpres et citron, tétragones en salade 41€*

*Saint-Pierre de nos côtes rôti à la plancha
pickles de choux Bretons à l'huile d'olive 49€*

Viandes:

*Magret de canard du Sud- Ouest caramélisé pistaches et dragées
coings au miel d'acacia 35€*

*Côtes d'agneau dorées au sautoir à la fleur de thym
légumes oubliés frottés au piment d'Espelette 37€*

*Filet de biche rôti en cocotte, tagliatelles de céleri
sauce de gibiers et baies de genièvre 49€*

*Noix de ris de veau laqué au vin rouge
saucisse de Morteau et poireaux crayonnés 46€*

Fromages / Desserts:

Fromages affinés de nos régions 13€

Croustillant au chocolat Guanaja, quenelle glacée à vanille 13€

Mont-Blanc glacé aux marrons 13€

Pain perdu brioché, crème glacée aux éclats de châtaignes 13€

Assiette de fruits du moment 13€