

Entrées:

*Velouté de potiron du Domaine des Bagots en Sologne
éclats de châtaignes, et dès de foie gras 16€*

*Ouf de poule cuit mollet roulé à la mie de pain
girolles de Corrèze en persillade légère 18€*

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

*Jelée de tourteaux à l'infusion d'herbes
bavaroise de crustacés au fenouil et caviar de harengs 25€*

*Escalope de foie gras de canard poêlé du Sud- Ouest
jus court aux mûres et groseilles 19€*

Poissons:

*Ravioles de langoustines Bretonnes
bisque à l'Armoricaine et estragon 39€*

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

*Saint-Pierre de nos côtes à la plancha
carottes multicolores et beurre Nantais 49€*

Viandes:

*Magret de canard du Sud- Ouest caramélisé aux dragées
coings rôtis au miel d'acacia 37€*

*Carré d'agneau doré au sautoir à la fleur de thym
légumes oubliés au piment d'Espelette 43€*

*Filet de bœuf de Salers cuit au poêlon, sauce Béarnaise
jeunes légumes du moment à l'huile d'olive 49€*

*Noix de ris de veau laqué au vin rouge
pois gourmands et cignons nouveaux aux baies roses 46€*

Fromages / Desserts:

Fromages affinés de nos régions 13€

Croustillant au chocolat Guanaja, quenelle glacée 13€

Vacherin glacé aux fruits de saison 13€

Millefeuille à la vanille Bourbon, caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

Assiette de fruits du moment 13€