Menu 3 étapes 65€

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débuter

Poulpe

Carottes | raviole de queue de bœuf | satay

Ou

Omble Chevalier

Asperges vertes | citron | salicorne

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Asperge blanche en croûte de morille | sabayon moutarde oseille

Ou

Cochon Fermier maturé de chez « Manu Nivard »

Cromesquis de boudin noir | pommes de terre au nori | chou pointu | jus passion café

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes 88€

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débuter

Araignée de Mer de Bretagne

Tartelette croustillante | petits pois | mayonnaise coraillée

Puis

Saint-Jacques

Poireaux | orange | gingembre | oxalis

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Ail des ours | asperge verte rôtie | artichauts poivrade | sauce vin jaune

Ou

Pigeon de Pornic

Céréales | foie gras | brocolettis | jus au vieux vinaigre

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu 118€

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

Pour débuter

Araignée de Mer de Bretagne

Tartelette croustillante | petits pois | mayonnaise coraillée

Puis

Saint-Jacques

Poireaux | orange | gingembre | oxalis

Poisson de pêche du moment

Ail des ours | asperge verte rôtie | artichauts poivrade | sauce vin jaune

Ensuite

Ris de Veau

Pommes de terre au nori | brocolettis | jus de veau | badiane & mandarine

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 3 étapes 45€

ESCALE EN TERRE LIGÉRIENNE

Uniquement le midi / hors week-ends et jours fériés
Nous consulter

Nos desserts

Mangue
Streusel amande | crème cheesecake mangue | sorbet citron réglisse

Ou

Fraise Gariguette
Pistache de Bronte | balsamique blanc | sorbet fraise

Ou

Chocolat et Gianduja
Gavotte croustillante | mousse tiédie au Gianduja | sorbet cacao et poivre long du Cambodge

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de l
menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, a
nous puissions vous faire une proposition adaptée.