

Menus

Menu du Sel au Sucre

72 €

(Ceci est un menu dégustation, proposé uniquement pour l'ensemble de la table)

Foie gras de canard mi- cuit | araignée de mer décortiquée |
déclinaison de pomme verte | toast grillé

Oursin de Bretagne | crème de fenouil | tartare de Saint Jacques |
émulsion d'oursin | caviar de Sologne

Homard Breton | mangues | poivre de Jamaïque | artichaut poivrade
| sauce américaine

Filet de pintade fermière cuite doucement | purée de potimarron |
mini carottes d'Éric Roy | figue rôtie | jus de volaille perlé

Chariot de fromages frais et affinés, d'ici et d'ailleurs

Citron jaune en coque de chocolat blanc et citron confit, sorbet citron
et thym

Menu Gourmand

57 €

Une entrée

Un plat

Le chariot de fromages

Un dessert

Menu de l'Instant

49 €

Une entrée

Un plat

Un dessert ou Le chariot de fromages

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Les Entrées

Raviole de champignons des sous-bois | écume de potimarron | vieux parmesan | truffe de saison | noisettes

Ou

Foie gras de canard mi- cuit | araignée de mer décortiquée | déclinaison de pomme verte | toast grillé

Ou

Coquilles Saint Jacques des côtes Bretonnes juste saisies | mousseline de céleri rave | poire | chorizo et cresson | jus de bardes

Les Plats

Perdreau de chasse Française juste rôti aux baies de genièvres | purée de marron | raisin blanc en nage de citronnelle | choux de Bruxelles | jus court

Ou

Ris de veau rôtis au beurre demi sel | mousseline de panais et badiane | mini panais d'Eric Roy | pousses de moutarde | jus de veau au carvi

Ou

Poisson noble de pêche française | poireaux grillé | crème citron | épinard gingembre | coco de Paimpol | émulsion d'épinard à la pâte de pistache de « Bronte »

Ou

Lièvre à la Royale | tagliatelles fraîches maison | truffe d'automne
(Supplément 10 €)

Chariot de fromages frais et affinés, d'ici et d'ailleurs

Les desserts

Poire du Val de Loire caramélisée | tube croustillant Rapadura |
mousse de riz au lait | tuile meringue au poivre de Penja | Sorbet
poire

Ou

Chocolat Valrhona craquant | crémeux estragon | crème prise fève
de Tonka | biscuit moelleux | glace estragon

Mignardises

Menu Enfant

18 €

Foie gras terrine nature | plat sur demande | dessert au choix