

LES ENTRÉES

Galette Bretonne façon Caillère

Emulsion gruyère sarrasin • galette au blé noir croustillante • jaune d'œuf confit • jambon blanc

Foie gras de canard *supp. 9 €*

Chutney de potimarron et poires au muscat de Rivesaltes • caramel de gingembre

Terrine d'andouillette 5A de la Caillère

Poivre vert • Foccacia grillée • fruits du moment rôtis • salade de sucrose

Carpaccio de Poulpe mariné aux épices Cajun

Crème d'avocat • agrumes • céleri rave façon rémoulade au wasabi • vinaigrette mangue

Assiette d'huîtres n°3 « Fines de Claire » de Normandie

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

LES PLATS

Poitrine de Veau farcie aux champignons

Mousseline de courge butternut • choux de Bruxelles au miel et sésame
• pommes de terre Duchesse • jus de veau cranberries et genièvre

Faux-filet mûré de « Chez Manu » *supp. 12 €*

Pommes de terre frites maison • sauce Béarnaise

Croustillant de truite au chou vert

Spätzles • fondue de cœur de chou au raifort • graines de courges • bisque de crabe vert

Volaille à la crème et champignons & Gratin de coquillettes au Comté

Cuisse et suprême de volaille pochés doucement • légumes du moment
• sauce suprême au vin jaune

Plat du moment (*peut-être avec supplément*)

• Sur ardoise •

LES DESSERTS

Brownie de la Caillère et banane caramélisée • crémeux caramel beurre salé • glace cacahuète

Savarin au Passoa et crémeux passion • minestrone de fruits exotiques

Clafoutis aux fruits de saison • coulis • glace spéculoos

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande
• cacaahuètes caramélisées • crumble

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs - 4 morceaux *supp 7€* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT / DESSERT OU FROMAGE

38 €

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

35 €

ALLERGÈNES

