

LES ENTRÉES

Œuf parfait & Mimolette vieille

Risotto de coquillettes • brisures de truffe • jambon blanc cuit au torchon • crème de mimolette

Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney ananas et fruit de la passion • caramel de gingembre

Boudin blanc « maison »

En tarte fine • confit d'oignons à la moutarde grain • purée de panais • sauce poulette morille

Pâté en croute « tout volailles » de La Caillère

Aigre-doux de cranberries • salade de mâche • tuile de betterave

Assiette d'huîtres n°3 “Fines de Claire” de Normandie

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

LES PLATS

Blanquette de veau de La Caillère

Légumes du moment • champignons • riz façon pilaf

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

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment

Feuille à feuille de pomme de terre • fondu de poireau de la région • crème de moule au safran

Échine de porc fermier fumée & croustillant de boudin noir maison

Purée de céleri et poires • choux de Bruxelles braisés à l'ail noir • jus au chorizo

Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

Barre chocolatée 66% à la mandarine • Praliné • confit et sorbet mandarine

Tartelette aux fruits exotiques • Crème diplomate mascarpone • ananas rôti • glace banane

Panna cotta à la crème de marron • crumble spéculoos • émulsion cappuccino

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

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

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

36€

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

32€

