

## 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€

