

LES ENTRÉES

Tête de cochon en « carpaccio »

Sauce moutarde • huiles d'herbes • chips de panais • pickles de chou rouge

Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney de pomme et poire de région à la cannelle • caramel de gingembre

Velouté de champignons des Bois du moment

Croquetas de pommes de terre au jambon sec et emmental • émulsion parmesan • huile de cazette

Houmous de coco de Paimpol & croustillant Tomme de Touraine

Crackers de sarrasin • zaatar • salade de cocos au sésame

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

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

LES PLATS

Pintade de région rôtie

Cuisse en chou farci • risotto d'épeautre • potimarron rôti • purée de butternut • jus aux cèpes

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

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment

Galette de riz croustillante • Pak Choi • Bouillon au curry breton, lait de coco et gingembre

Paleron croustillant « Bourguignon »

Carottes fanes • lardons • oignons grelots • champignons de région • purée de pommes de terre

Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

Riz au lait à la vanille • émulsion chocolat Gianduja • fruit de la passion • cacahuètes

Mi-cuit au chocolat de la Caillère • sarrasin • glace caramel beurre salé

Croustillant de Pomme de région confite • crème Chiboust • sorbet pomme verte

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€

