

# Menu 3 étapes

## BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

65€

Pour débiter

### Sériole « Ikejime »

Dos marqué au satay et feuille de nori | ventrèche en tartare | salade de cocos de Paimpol aux noisettes | aïoli allégé au skyr et herbes fraîches

Ou

### Poulpe de Bretagne

Finement tranché | travail autour du fenouil de région | sorbet fenouil citron et basilic

Ensuite

### Poisson de pêche du moment

Dans l'idée d'une paëlla | galette de riz safrané croustillante | encornet, crevette et moule | pulpe de poivron rouge | jus de volaille et homard au chorizo Bellota

Ou

### Canette fermière et maïs de la ferme de la Jousserie

Cuite doucement | croûte de pain d'épices | purée de maïs et galette moelleuse | épi grillé à la flamme | chips de polenta | jus aigre-doux au verjus

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

# Menu 4 étapes

## VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

88€

Pour débiter

### Sardines de Bretagne & déclinaison de tomates de région

Sardines laquées au miso et whisky, grillées | tomates confites arlequins | Tarama de sardine | sorbet tomate | coulis d'herbes

Puis

### Homard Bleu & myrtilles de Sologne

Croustillant de chèvre frais de la Ferme de la Cabinette | myrtille aigre doux | radis Arlequin glacé au jus | sabayon cardinal au vinaigre de myrtille

Ensuite

### Poisson de pêche du moment

Artichaut poivrade barigoule façon « tajine », farci d'une ratatouille | pomme Macaire | mousseline d'artichaut | sauce safranée

Ou

### Filet de bœuf & joue de bœuf

Joue braisée enrobée de feuille de laitue | filet juste poêlé aux tomates confites et olives de Kalamata | ravioles de pomme de terre crouillante | gel de cerises noires au Xèrès | jus à la sauge

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

# Grand Menu

## DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

118€

Pour débiter

### Sériole « Ikejime »

Dos marqué au satay et feuille de nori | ventrèche en tartare | salade de cocos de Paimpol aux noisettes | aïoli allégé au skyr et herbes fraîches

Puis

### Homard Bleu & myrtilles de Sologne

Croustillant de chèvre frais de la Ferme de la Cabinette | myrtille aigre doux | radis Arlequin glacé au jus | sabayon cardinal au vinaigre de myrtille

Ensuite

### Poisson de pêche du moment

Artichaut poivrade barigoule façon « tajine », farci d'une ratatouille | pomme Macaire | mousseline d'artichaut | sauce safranée

Pour continuer

### Ris de Veau

Purée de maïs et galette moelleuse | épi grillé à la flamme | chips de polenta | jus aigre-doux au verjus

Peut-être

### Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

### Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

# Nos desserts

## **Pêche & infusion Carcadet à l'Hibiscus**

Tartelette feuilletée | marmelade de pêche | crémeux vanille | pêche plate pochée au Carcadet | pêche rôtie | tuile croustillante | sorbet Carcadet à l'Hibiscus

**Ou**

## **Myrtille de Sologne & Vanille de Madagascar**

Crémeux et compotée de myrtille | sablé Sankara vanille et amande | parfait glacé à la vanille de Madagascar | myrtilles fraîches et amandes | sorbet myrtille

**Ou**

## **Chocolat Millot 74% Valrhona, Noisette & Miso**

Chocolat de la « Plantation Millot de Madagascar » | Tartelette crème de noisette | Éclats chocolat et noisette torréfiée | Écume de miso | Espuma chocolat miso et noisette | Crème glacée noisette



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.