

## Menu Découverte

47 €

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif*

*Mise en bouche*

### ***Pour débiter***

Cannelloni de crabe Breton en radis daïkon | coulis de cresson de fontaine | pamplemousse | sorbet huitre Demoiselles d'Agon et oseille

### ***Ou***

Pâté en croute | canard colvert du Loir et Cher et foie gras | condiment coing grenade

### ***Ensuite***

Joue de bœuf confite, à la cuillère | panais | choux de Bruxelles | épine vinette | jus corsé

### ***Ou***

Poisson de pêche Française | mousseline de choux fleur au beurre noisette | salsifis aux algues | coques | beurre de bergamotes

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*En supplément 11 € ou dans le menu à la place du dessert*

\*\*\*\*\*

### ***Pour finir***

Pomme de région roulée au caramel | crème diplomate vanille estragon | gavotte croustillante | biscuit éponge estragon | glace Cheese Cake

### ***Ou***

Noix de coco | fruits exotiques | sablé Breton noix de coco | sorbet banane mangue

### ***Ou***

Crème citron | Tube croustillant | zeste de citron confit | sorbet citron vert coriandre

### ***Mignardises***

## Menu Entre Mer et Vigne

67 €

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif*

*Mise en bouche*

### ***Pour débiter***

Oursin | fenouil | émulsion de langue d'oursin et jus de crustacés |  
beurre d'algue en mouillette

### ***Puis***

Saint Jacques des côtes Normandes snackée | artichaut décliné |  
lard de Colonnata | bouillon de poule à la réglisse

### ***Ensuite***

Suprême de perdrix frotté aux baies de genièvre | cuisse confite |  
choux vert farci de châtaignes | pressé de légumes d'automne | jus  
court

### ***Ou***

Poisson noble de pêche Françaises | butternut | graine de courge |  
champignons de Paris séché | râpé de noisette | beurre de  
champignons

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*En supplément 11 € ou dans le menu à la place du dessert*

\*\*\*\*\*

### ***Pour finir***

Pomme de région roulée au caramel | crème diplomate vanille  
estragon | gavotte croustillante | biscuit éponge estragon | glace  
Cheese Cake

### ***Ou***

Noix de coco | fruits exotiques | sablé Breton noix de coco | sorbet  
banane mangue

### ***Ou***

Crème citron | Tube croustillant | zeste de citron confit | sorbet  
citron vert coriandre

### ***Mignardises***

## Menu Dégustation « Du Sel au Sucre »

90 €

*(Ceci est un menu dégustation, proposé uniquement pour l'ensemble de la table)*

*Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif*

*Mise en bouche*

Pâté en croute | canard colvert du Loir et Cher et foie gras |  
condiment coing grenade

\*\*\*\*\*

Oursin | fenouil | émulsion de langue d'oursin et jus de crustacés |  
beurre d'algue en mouillette

\*\*\*\*\*

Saint Jacques des côtes Normandes snackée | artichaut décliné |  
lard de Colonnata | bouillon de poule à la réglisse

\*\*\*\*\*

Poisson noble de pêche Françaises | butternut | graine de courge |  
champignons de Paris séché | râpé de noisette | beurre de  
champignons

\*\*\*\*\*

Suprême de perdrix frotté aux baies de genièvre | cuisse confite |  
choux vert farci de châtaignes | pressé de légumes d'automne | jus  
court

\*\*\*\*\*

Notre chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

*En supplément 11 € ou dans le menu à la place du dessert*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

*Mignardises*

## **Menu du Marché**

**27 €**

Menu du jour réalisé par le chef en fonction des arrivages,  
disponible uniquement le midi sauf weekend et jour fériés

## **Menu Enfant**

**18 €**

Pâté en croute ou saumon fumé |  
plat sur demande | dessert au choix

Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée  
chaque mois

Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place  
et composée uniquement de produit frais.

Ainsi en cas de problème d'approvisionnement nous vous  
informerons des modifications susceptibles d'être apportées.

Les prix s'entendent en euros, prix net, service compris.  
Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur  
demande.