



LES FROMAGES

| | |
|---|--------|
| Fromage blanc battu à la crème de marrons | 6,80 € |
| Reblochon fermier « Bouchet- Beaumont » Jeunes pousses de salade et herbes aromatiques | 6,80 € |

LES DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Le Mille Feuilles caramélisé Mousseline vanille et caramel | 9,00 € |
| Tarte sablée cacao, cœur coulant chocolat « Manjari » Glace caramel au sel de Guérande | 9,00 € |
| Ile flottante à la mandarine et noisette Crème anglaise noisette et marmelade mandarine | 7,50 € |
| Salade d'oranges à la marocaine Sorbet agrumes et tuile aux amandes | 8,50 € |
| Tiramisu café | 8,50 € |
| Déclinaison sucrée | 8,00 € |



LA CARTE

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'U.E.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris



LES ENTREES

| | |
|---|---------|
| Foie gras de canard Chutney de pommes granny et pain brioché | 16,00 € |
| Velouté de courge Crème fouettée aux herbes et brisures de châtaignes | 12,50 € |
| Œuf fermier « parfait » Poêlée d'escargots et girolles en persillade, espuma de persil | 15,50 € |
| Croustillant de gambas au carry Coriandre et menthe fraîche | 13,00€ |
| Pressé d'aile de raie Herbes aromatiques et mousseline de patate douce au vinaigre de Kalamansi | 14,00 € |

LES GARNITURES

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Polenta crémeuse | 6,00 € |
| Pommes de terre grenailles confites | 6,00 € |
| Pommes frites à la fleur de thym | 5,00 € |
| Fricassée de champignons de saison | 6,00 € |
| Salade verte de saison | 5,00 € |

LES PLATS

| | |
|--|---------|
| Tataki de Thon « cuit minute » Légumes croquants, sésame, soja, douceur de wasabi | 24,00 € |
| Dos de Merlu des « Côtes Bretonnes » snacké Légumes sautés et bouillon gingembre-citronnelle | 23,00 € |
| Magret de Canard « Apicius » Jus aux épices douces et miel, polenta crémeuse | 24,00 € |
| Paleron de bœuf braisé Poêlée d'oignons gelots et châtaignes, jus de braisage et polenta crémeuse | 24,00 € |
| Pomme de ris de veau à la crème Fricassée de champignons, jus de veau et pommes de terre grenailles confites | 28,00 € |
| Suprême de volaille fermière cuit « basse température » Tombée d'épinards, sauce au porto et pommes de terre | 22,00 € |
| Raviolis de Chanterelles Champignons et sauce aux pleurotes | 20,00 € |