



LA CARTE



LES ENTRÉES



Terrine de foie gras

Pickles de légumes et mostarda

16,00€



Croustillant de gambas au Carry,

Coriandre et menthe fraîche, sauce Thai

14,00€



Œuf façon « Meurette »,

Champignons, lardons et croûtons

13,00€



Gravlax de cœur de saumon d'Ecosse,

Blini au sarrasin, crème légère aux herbes

16,50€



Jambon « Grand Reserva »

“ 100 % Duroc de Batallé ” - affinage 24 mois

14,00€



La viande présentée sur cette carte est originaire de la France
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 PLATS

Pomme de ris de veau à la crème Trompettes de la mort et gratin Dauphinois	32,00€
<hr/>	
Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants Sésame, soja et douceur au wasabi	24,00€
<hr/>	
Magret de canard laqué, Jus aux épices douces et miel de châtaignier " façon Apicius ", polenta crémeuse à la sauge	23,00€
<hr/>	
Tagliatelles à l'Italienne, Bœuf Charolais haché, tomates, basilic	21,00€
<hr/>	
Suprême de volaille fermière, Sauce au porto blanc, légumes printaniers, duxelle de champignons	21,00€
<hr/>	
Dos de merlu des « Côtes Bretonnes » comme en Provence, Carottes, pommes de terre et fenouil	21,00€
<hr/>	
Onglet de bœuf - 200gr, Confit d'échalotes, beurre d'estragon et gratin Dauphinois	25,00€



LES FROMAGES

Fromage blanc battu, Nature, crème ou coulis de fruits rouges	6,80€
<hr/>	
Fromage fermier du jour « Bouchet-Beaumont » Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette	6,80€

DESSERTS

Le Mille Feuilles caramélisé Mousseline vanille et caramel	9,00€
<hr/>	
Tarte sablée cacao, cœur coulant chocolat « Manjari » Glace caramel au sel de Guérande	9,00€
<hr/>	
Pavlova aux fruits frais, Meringue légère et coulis de fruits	9,00€
<hr/>	
Ile flottante vanille, amandes, caramel	8,50€
<hr/>	
Déclinaison sucrée	8,00€
<hr/>	
Salade d'oranges à la marocaine, Sorbet orange sanguine	8,50€
<hr/>	