



LES FROMAGES

Fromagerie Tête d'Or

Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru, 4,50 €
nature, crème ou coulis de fruits rouges

—
Fromage du jour 6,50 €
salade de jeunes pousses à l'huile de noisette

LES DESSERTS

Forêt Noire "recette traditionnelle", 8,00 €
crème anglaise vanille, cerises confites

—
Soufflé chaud au chocolat, 9,50 €
sorbet passion

—
Vacherin glacé marron mandarine 9,00 €

—
Tarte tatin aux pommes 9,00 €
crème légère au fromage blanc

—
Ile flottante ananas, 9,00 €
menthe et noix de coco

—
Tiramisu café 8,50€

—
Assiette de fruits frais et sorbet du jour 8,00€



LA CARTE

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 ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard, coing et pain des Gault toasté	16,50 €
—	
Velouté de courge, crème légèrement fumée	12,50 €
—	
Œuf fermier parfait, poêlée d'escargots en persillade, champignons et mouillettes de pain des Gaults	13,00 €
—	
Gravlax de saumon d'Ecosse, blinis de sarrasin	16,50 €
—	
Jambon coupé main « Grand Reserva », « 100% Duroc de Batallé » - affinage 24 mois	14,00 €
—	
6 huitres Fines de Claire n°2 « Pattedoie »	18,00 €

PERSONNALISEZ VOTRE REPAS

Sur commande 72H à l'avance

Epaule d'agneau (pour 3/4 personnes)	38,00 €/part
Côtes de veau (pour 2 personnes)	34,00 €/part
Omelette norvégienne	8,50 €/part
Mille-Feuilles vanille	8,50 €/part



LES PLATS

Pomme de ris de veau, fricassée de champignons, jus court et gratin Dauphinois	28,00 €
—	
Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants, douceur de wasabi	24,00 €
—	
Magret de canard façon Apicius, jus aux épices douces et miel de châtaigner, polenta crémeuse à la sauge	23,00 €
—	
Gnocchi de pommes de terre, butternut, châtaignes, noisettes et champignons	18,00 €
—	
Noix de St Jacques rôties à la vanille, risotto aux girolles	28,00 €
—	
Paleron de bœuf charolais de la Ferme du Milon mijoté au jus, gratin dauphinois	19,50 €
—	
Dos de merlu des côtes bretonnes à la plancha, infusion de champignons, crevettes et courgettes	19,00 €
—	
Suprême de volaille et gambas, jus de carapace, crème de panais	21,00 €