



MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

42 €*

ENTRÉES

LE TOURTEAU

En rémoulade au miso, biscuit moelleux au potimarron, pamplemousse

LES ESCARGOTS

Poêlé dans un beurre aux herbes et jambon cru, panais en mousseline et rôti

LA FOURME

D'Ambert, en crème, poires, noix toastées et endives

PLATS

LES SAINT JACQUES, de nos côtes,

Poêlées, lentilles corail, carotte, épinards et curry bengali

LA VOLAILLE FERMÈRE

Le filet rôti, croustillant des cuisses, topinambours, céleri, sarrasin et café

LES CHAMPIGNONS DE FORÊT

En raviolo, choux vert, persillade et huile de mousse

DESSERTS

LA POMME

Différentes textures, sablé breton, glace gingembre

LE QUETSCHÉ

Rôti à la cardamome, gâteau de riz au lait de coco

LA NOISETTE

Ganache montée et praliné, croustillant au cacao.



MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs