



Menu Semaine

21,90€

Du mercredi au vendredi midi
Non servi :
le week-end, les veilles et jours de fêtes



Entrée

Terrine de gibier aux pruneaux et son chutney de fruits
ou
Salade de filets de rougets
ou
Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment
ou
Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages
ou
Baba au rhum et sa crème légère
ou
Biscuit Breton à l'ananas et son sorbet

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de
ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Découverte

33,90€

Entrée

Crèmeux de butternut aux St Jacques et huile de noix

ou

Tête de veau, sauce aux herbes

ou

Salade automnale de la mer à la coriandre

Plat principal

Filet de bar rôti sur sa peau au beurre salé

ou

Suprême de pintade poêlé et son escalope de foie gras chaud

ou

Mijotée de cerf en civet

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de dés de brebis et chèvre

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Gastronomique

43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)



Ce menu vous est proposé à 40,90€
sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais «maison» et son chutney de fruits

ou

Croustade terre et mer (ris de veau, crevettes, langoustines)

Deuxième entrée

Noix de St Jacques poêlées sur sa julienne de légumes

Plat principal

Noisettes de lotte rôties au chorizo

ou

Filet de cerf aux marrons

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de dés de brebis et chèvre

Desserts

Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter
notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de
ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Dégustation

53€



**Ce menu vous est servi en petite quantité
et non servi après 21h**

Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de butternut aux St Jacques

Duo de bar et lotte rôti

Douceur des Plantes

Emincé de filet de cerf

Fromages provenant de nos régions

OU

Salade de dés de brebis et chèvre

Farandole des desserts

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de
ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**



La carte



Les entrées :

Foie gras frais maison et chutney de fruits	23€
Escalope de foie gras chaud	23€
Crèmeux de butternut aux langoustines	20€
Salade de filets de rougets	20€

Les poissons :

Noix de St Jacques au beurre légèrement salé	24€
Filet de bar aux chorizo	22€
Noisettes de lotte poêlées	22€
Panaché de poissons	20€

Les viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Suprême de pintade rôti aux herbes	20€
Filet de cerf aux marrons	20€
Cocotte de civet de cerf	20€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	10€
-----------------------------------	-----

Les desserts :

à commander en début de repas	9€
-------------------------------	----

Suggestion du Chef

Le mix-grill de la mer	22€
(1/2 homard et les poissons de la carte)	

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Baba au rhum et sa crème légère

Biscuit Breton à l'ananas et son sorbet

Profiteroles glace (vanille ou pistaches)
au chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet pommes vertes et son alcool

Sorbet ananas au champagne



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de
ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés

(les plats au restaurant..)

Les allergènes sont :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
- crustacés et produits à base de crustacés
- œufs et produits à base d'œufs
- poissons et produits à base de poissons
- arachides et produits à base d'arachides
- soja et produits à base de soja
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

.....

Ce décret est à disposition

**Pour tout problème d'allergie, nous prévenir
à votre réservation ou à votre arrivée**

Menu Junior (*jusqu'à 12 ans*) proposé par le Chef

10€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)

Notre sélection de vins au verre (16cl)



Vins blancs

Cheverny AOC

2022/2023

5,50€

Vins rouges

Cheverny AOC

2022/2023

5,50€

Côtes du Rhône AOC

2022

6,50€

Lussac St Emilion AOC

2021

7,00€



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.