



# **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

Les desserts sont à commander , consultez notre carte 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.



# 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

Les desserts sont à commander , consultez notre carte 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.



# 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

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

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.**