

Menu Découverte 42 €

L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, Velouté de Potimarron, Toast Condimenté
Ou

Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Strates, Fine Gelée de Coing, Chutney de Pruneaux, Brioche Maison
Ou

L'Agneau

En Pastilla, Émulsion de Butternut, Pesto de Champignon et Noisette
Ou

Le Saumon "Bömlo"

Fumé par nos Soins, Maïs en Textures, Sucrine à l'Aigre Douce

Le Flétan Sauvage

Cuit à la Vapeur Douce, Lentille Verte à l'Étouffée, Sauce Matelotte Blanche
Ou

La Dorade Royale de Bretagne (sup. 5 €)

Le Filet Rôti, Brandade de Morue, Légumes, Jus de Bouillabaisse Réduit
Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, la Cuisse en Feuille de Chou, Mille-Feuilles de Pomme de Terre, Jus Infusé
Ou

La Pintade Fermière

Le Suprême Rôti, Garniture Grand-mère, Sauce au Porto

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Escalope Poêlée, Autour de la Figue, Gaufrette Croustillante, Noisettes Caramélisées

La Gambas "Carabineros"

En Risotto "Carnaroli", Bisque de Homard au Vin Jaune

La Caille de Challans

Filet et Chou Vert en Pithivier, Jus Corsé au Vin Rouge

Le Mont Blanc Glacé au Marron

En Parfait Glacé, Espuma et Marrons Glacés, Gel d'Orange

