

Menu Découverte 42 €

L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, Velouté de Cèpes,
Champignons de nos Forêts, 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

Les Sots-l'y-Laisse de Volaille

Sots-l'y-Laisse Confits, Crème de Vin Jaune, Croustillant de Lard de Colonata IGP

Ou

La Gambas en Carpaccio (sup. 3 €)

Marinée aux Agrumes

Le Merlu des Côtes Bretonnes

Le Filet Rôti, Cannellonis Farcis aux Épinards et Pied de de Mouton, Sauce Vin Jaune

Ou

Le Pagre de Ligne Breton (sup. 3 €)

Le Filet Rôti sur Peau, Riz Vénéré, Légumes Glacés, Sauce aux Coquillages et Safran d'Alsace

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

Le Chevreuil de nos Forêts (sup. 3 €)

L'Épaule Désossée et Farcie au Marron, Semoule Perlée et Carotte en Couleur

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

