

Menu Découverte 42 €

L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, Siphon Pomme de Terre et Haddock Fumé

Ou

Le Foie Gras de Canard au Pain d'Épices (sup. 5 €)

En Strates au Pain d'Épices, Confit d'Oignon, Brioche Maison

Ou

Le Ris de Veau

En Fine Tourte aux Champignons, Sauce au Vin Jaune, Salade Colorée

Ou

Le Saumon "Bomlo"

Fumé par nos Soins, Sucrine à l'Aigre Doux

Le Lieu Noir

Le Filet Rôti, Brandade de Morue, Sauce à l'Estragon

Ou

Le Bar (sup. 5 €)

Le Filet Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre aux Herbes, Légumes Confits,
Émulsion Beurre Noisette

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 Sanglier du Pérotin (sup. 3 €)

La Noix Rôtie et Émincée, Conchiglioni aux Champignons, Céleri, Sauce Marchand de Vin

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 Poêlé

En Escalopes, Sauce Citron Vert, Gaufrette Croustillante

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