

Menu Découverte 42 €

Le Chevreuil

En Fine Tourte, Jus Acidulé, Salade Colorée

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée au Porto, Confit d'Oignon Doux des Cévennes, Brioche Maison

Ou

Le Saumon

Fumé par nos Soins, Vinaigrette aux Agrumes et Avocat

Ou

Les Pissenlits

En Salade, Lardons Grillés, Œuf Poché et Frit

Le Lieu Jaune de Bretagne (sup. 3 €)

Le Filet Rôti, Arancini, Bisque de Langoustine

Ou

Le Sandre aux Coquillages

Cuit à la Vapeur Douce, Les Coquillages Façon Marinière, Sabayon au Champagne

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, Purée de Pomme de Terre au Beurre Noisette, Légumes Glacés, Sauce Liégeoise

Ou

La Caille du Val du Loire (sup. 3 €)

Désossée et Farcie au Foie Gras, Artichaut en Textures, Sauce Albuféra

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

Tortellinis au Foie Gras

Farcis au Foie Gras, Pesto de Champignons et Noisettes, Sauce Albufera

Le Saint Pierre de Bretagne

Le Filet Braisé, Salsifi et Chataigne Confites, Émulsion Beurre Noisette Citronnée

Le Filet de Bœuf Simmental

Envolée de Truffe Melanosporum, Jus Périgueux

Les Fruits Exotiques

En Tartare Rafraîchi au Jus de Mangue-Passion,
Parfumé à la Citronnelle et Sorbet Pina Colada