

Menu Découverte

Menu Complet à 39 €

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (*Uniquement le midi en semaine*)

Les Escargots de Moselle

En Cappuccino, Champignons de Paris, Espuma à l'Ail et Persil
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

Cuit à la Vapeur Douce, Céleri, Epinards, 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 Albuféra

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 Exotique

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