

Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts 

ENTRÉES STARTERS

Brochet comme un parfait – Crumble de parmesan - Émulsion d'Agastache anisée. 16,00
 Pike like a parfait – Parmesan crumble – Emulsion of aniseed Agastache.

Foie gras de canard poêlé – Crème de choux-fleurs et amandes torréfiées. 22,00
 Pan-fried duck foie gras – Cream of cauliflower and roasted almonds.

Omble chevalier en gravlax – Espuma de sérac de chèvre - Crème de cresson et framboises 26,00
 Artic char in gravlax – Espuma of goat's milk cheese – Watercress and raspberry cream.

POISSONS FISHES

Truite en filet – Bayaldi de pomme et cerfeuil – Crème de panais – Betteraves croquantes. 25,00
 Filleted trout – Potato and chervil bayaldi – Cream of parsnip – Crunchy beetroot.

Pavé de bar – Palet de pommes de terre et potiron rôti – Émulsion de châtaignes. 31,00
 Sea bass steak – Potato and roasted pumpkin patch – Chestnut emulsion.

VIANDES MEATS

Jambonneau de cochon en coque – Vert de blettes – Potimarron rôti. 25,00
 Pig's leg in a shell – Green chard – Roasted pumpkin.

Côte de veau cuite à basse température – Ris de veau - Carottes fanes rôties et oignons. 28,00
 Veal chop cooked at low temperature – Sweetbreads – Roasted onions and carrots.

Canon d'agneau rôti – Croute de noisette et ciboulette – Salsifis aux herbes sauvages – Sauce grand veneur. 31,00
 Roasted lamb barrel – Hazelnut and chive crust – Salsify with wild herbs – Grand veneur sauce.

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
 We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.

VEGETARIEN



Terre à l'assiette – Découverte automnale de légumes de saison cuits et crus.
Earth to plate – Basket of chestnuts and seasonal vegetables cooked and raw.

Entrée

16,00

Plat

25,00


FROMAGES CHEESES

Faisselle – Crème – Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes.
White cheese – Served with cream or fruit coulis or chives and shallots.

8,00

Assiette de 3 fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
Selection of 3 soft and mature cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

12,00



Plateau de fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
Platter of soft and matured cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

20,00

Cromesquis de nos pâturages – Coulis d'épinards et coriandre.
Cromesquis from our pastures – Spinach and coriander coulis.

16,00

DESSERTS DESSERTS



Finger de brownies pressé – Noix - Mousse de crème de nougat - Sorbet au chocolat « Cocoa Valley ».
Finger of brownies pressed – Nuts -Nougat cream mousse – Chocolate sorbet “Cocoa Valley”.

12,00

Écrasé de pommes confites - Sablé breton - Mousse de châtaigne - Gelée de manzana - Sorbet châtaigne.
Candied apple crumble – Brittany shortbread – Chestnut mousse – Manzana jelly – Chestnut sorbet.

12,00

Boule noisette – Streusel chocolat - Crémeux praliné - Gelée et sorbet poire.
Hazelnut ball – Chocolate streusel – Praline cream – Pear Jelly – Pear sorbet.

12,00

Framboise meeker - Mousse de fromage blanc citronné - Croquant acidulé - Sorbet verveine.
Raspberry meeker – Lemon curd mousse – Tart crunch – Verbena sorbet.

12,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.