

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Salade de quinoa comme un taboulé, légumes cuits et crus et espuma d'asperges

ou

Cœur de basse côte "black angus" comme un tataki mariné citronnelle et épices, guacamole et condiments

Pour poursuivre

Filet d'eglefin à la plancha, mousseline de petits pois à la moutarde, légumes du moment et émulsion cardamome

ou

Traditionnel navarin d'agneau et ses petits légumes printaniers

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Tarte à la vanille et mousse caramel, sauce caramel beurre salé et glace vanille

ou

Bananes rôties et flambées au rhum sur un sablé breton, crème fouettée et sorbet ananas

Prix nets

Ris de veau : Origine France / Limousin

Agneau : Origine France

Foie gras : Origine France / Lot

* Toutes nos préparations sont élaborées sur place, en cas d'allergie nous consulter



Menu de la Treille

37 €

Pour débiter

L'Oeuf parfait d'Armelle sur polenta crémeuse au thym et épinards, gambas sautées et émulsion crustacés

ou

Foie gras mi-cuit, chutney pomme-gingembre, gelée et réduction pomme gingembre

Pour poursuivre

Pavé de "Skrei", pointes d'asperges, risotto aux morillons et sauce morilles

ou

Ris de veau rôti en croûte de chapelure, jus de viande au Kalamansi, purée de pommes de terre et légumes du moment

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Autour du chocolat: millefeuille chocolat, brownie aux noix, mini tartelette dulce espuma de chocolat blanc et sorbet chocolat

ou

Petits macarons crème de passion, sorbet et fruits exotiques en assortiment, tuile orange

Prix nets

Menu enfant

Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 13€

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€