

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Oeuf parfait d'Armelle sur un potage parmentier et julienne de poireaux

ou

Aiguillettes de canette sur quinoa, salade, condiments et vinaigrette au noix

Pour poursuivre

Pavé de lieu jaune, mousseline de châtaignes, échalotes confites et émulsion à l'orange

ou

Traditionnelle blanquette de veau et riz noir pilaff

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Crème brûlée au chocolat et espuma de chocolat blanc

ou

Tartelette normande aux pommes, mousse pommes et glace vanille

Prix nets

Canette et pintade: Origine France

Veau : Origine France /Limousin

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

Langoustine rôtie sur compotée de carottes-céleri-navet-chorizo, purée de patates douces, chips et crème de chorizo

ou

Notre foie gras mi-cuit, chutney pommes/marrons, réduction de jus de pomme et marrons glacés au jus

Pour poursuivre

Filet de maigre sur royale de potimarrons, petits légumes et coulis de cresson

ou

Ballotine de pintade farcie aux cèpes, purée de pommes de terre au jus de truffe, minis poireaux et jus réduit

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Baba tradition et duo coco-ananas, crème et tuile coco, ananas rôti et sorbet ananas

ou

Déclinaison orange: Segments d'oranges sanguines sur pain de Gênes "perdu", espuma, coulis et sorbet orange

Prix nets

Menu enfant

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

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€