

## Menu Découverte

29 €

### *Pour débiter*

*Oeuf parfait d'Armelle sur une crème de carottes et panais, jus d'herbe et croûtons*

*ou*

*Hareng fumé servi tiède, pomme de terre vitelotte, légumes en pickles, sauce moutarde et salade*

### *Pour poursuivre*

*Filet de saumon cuit à l'huile d'olive, purée de lentilles, émulsion de crevettes grises et légumes du moment*

*ou*

*Suprême de pintade rôtie en croûte de noisette et embeurrée de chou vert, légumes et jus réduit*

***Notre plateau de fromages affinés 7,5€***

### *Les douceurs*

*Ananas confit au caramel et brunoise de kiwis sur un sablé Breton et crème vanille, espuma coco*

*ou*

*Traditionnelle poire pochée au vin rouge sur un crumble et glace vanille*

*Prix nets*

Boeuf : Origine France / Limousin

Pintade : 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

39 €

### *Pour débiter*

*Notre foie gras mi-cuit, compotée de fruits et légumes d'hiver et réduction de Porto*

*ou*

*Noix de Saint Jacques rôties sur une fondue d'endives, coulis d'ail noir et œufs de truite*

### *Pour poursuivre*

*Pavé de "Skrei", purée d'artichauts, légumes racine et sauce morilles*

*ou*

*Filet de bœuf basse température, royale champignons, lard séché, compotée d'oignons et mousseline de pommes de terre, sauce vin rouge*

***Notre plateau de fromages affinés 7,5€***

### *Les douceurs*

*Les agrumes: biscuit moelleux et crémeux Yuzu, agrumes en segments et mousse d'orange sanguine, tuile à l'orange et sorbet citron vert*

*ou*

*Le chocolat: Pana cotta 3 chocolats, tube mousse chocolat et sauce caramel et croquette en chocolat cuit*

*Prix nets*

### ***Menu enfant***

*Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 14€*

*Plat enfant et dessert du menu découverte 17€*