

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

*L'Oeuf parfait d'Armelle sur purée de courgettes,
légumes en crudité et émulsion curry*

ou

Véritable salade caesar aux blancs de volaille

Pour poursuivre

*Filet de Dorade cébaste duo de petits pois et de
carottes : mousseline, petits pois à la Française et
carottes braisées*

ou

*Magret de Canard, écrasée de pomme de terre aux
herbes, légumes et laque aux épices*

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

*Fruits de saison sur sablé Breton et crème vanille,
sorbet du moment*

ou

Crème brûlée à la fève de tonka, tuile à l'orange

Prix nets

Canard : Origine France / lot
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

*Mille feuille au crabe sur coulis de petits pois,
agrumes confits, condiments et crème citron*

ou

*Foie gras mi-cuit, betteraves et cassis en
différentes textures : espuma, gelée et réduction*

Pour poursuivre

*Filet de Turbot sur pommes de terre confites dans
un bouillon de crustacés, petits légumes,
coquillages et jus de crustacés réduit*

ou

*Médailillon de veau en déclinaison d'asperges : en
royale, étuvées et copeaux crus à l'huile de Truffe,
jus de viande*

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

*Macaron aux fraises et compotée de Rhubarbe sur
une crème au Thé Matcha, sorbet fraise*

ou

*Entremet chocolat praliné feuilleté, espuma praliné
et glace chocolat*

Prix nets

Menu enfant

*Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 13€
Plat enfant et dessert du menu découverte 16€*