

MENU DU JOUR LE MIDI
DU MARDI 26 OCTOBRE AU VENDREDI 29 OCTOBRE
21 €

Entrées :

- Terrine de grand gibier, salade de choux ravigote
Ou
- Tartare de saumon salade de lentilles,
fleurette concombre-aneth

Plats :

- Pavé de thon rouge, mijoté de petits légumes et
tarbais à la crème de safran
Ou
- Poitrine de cochon de 10 h sauce gibier,
grenailles rôties au romarin

Desserts :

- Choux coing praliné, glace vanille
Ou
- Dégustation de 3 fromages
Ou
- Dégustation de glaces

MENU CARTE 31 €
Entrée 9 €, plat 16 €, dessert 9 €
Menu enfant 13 € (- 10 ans)

Entrées

Escargots du Domaine du Danjon mijotés sauce diable
sur une royale de shitakés, purée d'estragon et chips de riz soufflé

Saumon à la flamme betterave rôtie au four, quinoa herbacé
et vinaigrette wazabi, œuf de saumon

Grosse crevette sauvage cuite minute, mimosa d'œuf au caviar de
hareng, poireau brulé et gel de yuzu + 7 €

Foie gras mi cuit et le magret, fumé au foin dans votre assiette, pickles de
butternut et raisins et curry noir + 9 €

Plats

Pêche du moment à 54°, mousseline de potimarron fumé au haddock,
radis d'hiver, mangue épicée et huile de coriandre

Sanglier façon royale, panais rôti, châtaigne, groseille

Selle d'agneau rôti au cumin, purée de carottes cuites en cocotte,
chorizo, olives taggiasches, citron lacto fermenté + 5 €

Ris de veau de cœur rôti sauce vin jaune, fragola sarda aux noix
torréfiées, truffe et purée échalotes-betteraves + 9 €

St Jacques Bretonne snackées, purée très beurrée, pamplemousse,
verveine et crème de crustacés + 8 €

**La sélection de fromages
de Cécile et Aurélie 9 €**

Desserts

Baba tout agrume sorbet au citron de Syracuse

Tartelette soufflée façon tatin au cœur de vanille, sorbet granny

Ganache de chocolat Grand Cru, poire et glace sésame noir en feuille
d'automne

Nos glaces et sorbets Maison en dégustation,
crumble et fruits du moment

ET UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS

- PASCAL CLAVIER
- EGIMER
- FISH BRENNE
- BERRY VIANDE
- LES JARDINS DE L'ÉRABLE
- JOEL JOLLET
- LES DÉLICES D'ELO ANGE
- LES MAS BACHÈS
- LES VERGERS ST EUSTACHE
- LA FERME DE BRAY
- LA FERME DU MAUPAS
- LA FROMAGERIE DE VALÉRIE
- JEAN YVES BORDIER
- TOUS NOS VIGNERONS CHOUCOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMAS
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA