

MENU 26 €
DU SAMEDI 28 MAI MIDI

Entrée :

-Asperges blanches servies tièdes en crème de burrata truffée,
grenobloise

Plat :

-Boudin blanc de crabe et crevettes roses en bisque de
langoustine, risotto carnaroli au chorizo

SUGGESTION DU CHEF :

PLAT : 50€

*-Bœuf Wagyu à la flamme, asperges vertes, purée de pomme de
terre et crème de citron noir*

Dessert :

-Lingot façon ispahan (rose-framboise-litchi)

MENU DU JOUR LE MIDI.
VENDREDI 27 MAI 2022.
22 € (Entrée, Plat, Dessert)
19 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

- Andouille briochée, asperges sauvages en vinaigrette
Ou
- Œuf poché et saumon fumé sur une salade
de lentilles vertes du berry

Plats :

- Dos de cabillaud mijoté de pois chiche, fenouil et champignons,
crème de langoustine
Ou
- Cannellonis d'aubergine au cochon confit, fregola sarda
au basilic, gaspacho de tomate de Crimée

SUGGESTION DU CHEF :

PLAT : 50€

***Bœuf Wagyu à la flamme, asperges vertes, purée de pomme
de terre et crème de citron noir***

Desserts :

- île flottante fruits rouges, glace menthe
Ou
- Dégustation de 3 fromages
Ou
- Dégustation de glaces maison

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

Entrées

Le gros œuf de ferme poché en crème d'oseille, jambon Cebo 24 mois, salade d'herbes et tomme fermière

Thon rouge mi-cuit à l'ail des ours, panna cotta et pointes d'asperges de région en extraction carotte-gingembre, œufs de truite et crevettes grises

Carpaccio de Bar de ligne, fumé dans votre assiette, lentilles vertes du berry, crème fermière du Maupas assaisonnée de perles de Hareng, glace moutarde + 7 €

Foie gras d'Arpheuilles mi cuit, quinoa croustillant, tartare d'anguille fumée et concombre, gel de pomme verte + 9 €

Plats

Criée du moment en velouté d'asperges vertes, petit épeautre et pousses d'épinards, coques au beurre d'algues et kalamansi

Poitrine de cochon Fermier cuite 10 h puis rôti, étuvée de choux vert au zaatar, condiment dattes et balsamique et riz soufflé

Selle d'agneau basse température, jus au cumin et olives taggiasches, +déclinaison de carotte, purée de coriandre et moutarde pickles + 5 €

Ris de veau de cœur Français cuit au sautoir, morilles à la crème de vin jaune, asperges vertes, purée de pomme de terre et crémone de citron noir + 9 €

La demi-queue de Langouste sauce poulette, houmos de petit pois, pamplemousse et côtes de sucrose à l'huile de verveine + 8 €

La sélection de fromages

de Ferme 9 €

Desserts

Le Fontainebleau de chèvre frais au poivre noir, croutons briochés, confit de myrtilles et herbes du moment

Tartelette au citron de Syracuse sens dessus dessous, sorbet estragon

Baba fraise et fleur d'oranger, sorbet rhubarbe crue, crème fermière et poudre d'hibiscus

Hommage à Bernard LOISEAU, son sorbet chocolat guanaja, servi sur un riz au lait à l'orange et namelaka dulce, opaline

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 CHOUCHOU 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