

VACANCES  
ANNUELLES DU  
22 JUILLET AU  
SOIR AU 15 AOUT  
INCLUS

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

**Entrées :**

- Salade de tomate cerise, vinaigrette échalotte, Effiloché de cochon  
Ou
- Rillettes de Thon rouge, salade de courgette

**Plats :**

- Dos de julienne, crème de langoustine, risotto à l'encre de seiche, gel de kalamansi  
Ou
- Filet de mignon de porc, crème de morilles, houmous de petits pois

**Desserts :**

- Entremet citron framboise, sorbet maison  
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 de maïs et piquillos, tomme fermière, chorizo Basque et tapioca soufflé

Tomates du moment marinées au jus de framboise sur une crème de chèvre du domaine de Bray, huile et sorbet persil plat

Daurade Royale en tartare au citron vert et verveine, concombre au sel fumé, crème fermière et œufs de truite + 7 €

Foie gras mi cuit pané de quinoa croustillant, chutney et gel de fraise, curry noir + 9 €

**Plats**

Poisson du moment en gaspacho vert, fenouil confit au safran, risotto noir et pâte de jalapeno grillé

Déclinaison de cochon et son houmous de petit pois, jus aux sucs de betterave et moutarde d'Orléans, sucrose Grenobloise

Ris de veau de cœur Français cuit au sautoir,  
Crème de pomme de terre aux olives taggiasches, basilic, tomates fraîches, confites et en gel + 9 €

Les Langoustines de Guilvinec sur une tête de cochon,  
jus des têtes en ravigote, carpaccio de courgette à la croque au sel et rouille à l'ail noir + 8 €

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

**Entrée : 14 €**

**L'espadon à la Tahitienne  
(lait de coco, citron vert)**

### **Les Plats :**

***Filet de bœuf Charolais (180-200gr) crème de  
pomme de terre aux olives taggiasches, basilic,  
tomate fraîche, confites et en gel : 30 €***

**La Langouste basse température en gaspacho  
vert, fenouil confit au safran, risotto noir et pâte  
de jalapeno grillé : 30 €**

## **La sélection de fromages**

**de Ferme 9 €**

### **Desserts**

Mousseux de Fourme d'Ambert en soupe de cerises au chinon,  
poivre fermenté et sarrasin soufflé

Cube Ispahan (rose-framboise-litchi) sorbet framboise

Le Baba melon- menthe-fleur d'oranger, sorbet orange  
et namelaka blanche

Barre Choco caramel au beurre salé, poivre de Madagascar et  
glace orélys (chocolat blanc réglissé)

## 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