

MENU DU JOUR LE MIDI.
VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023
23 € (Entrée, Plat, Dessert)
19€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

-Œuf poché, salade de betteraves du jardin aux noisettes
et chorizo basque

Ou

-Pressé de boudin noir et pommes au curry, chantilly moutardée

Plats :

-Dos d'eglefin, écraser de chou-fleur a la graine de
moutarde, sauce arrabiata

Ou

-Fricassée de volaille fermière à la crème de girolles, mousseline
de carotte

Desserts :

-Pavlova figues/fruits rouges, glace maison

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 34 €

Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €

Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Panna cotta de chèvre au cœur coulant d'herbes fraîches, tomates marinées au jus de framboise, sorbet green zebra

La carpe fumée en tarama sur un mimosa d'œuf de ferme, œufs de brochet, kalamansi et citronnelle

Le thon de méditerranée en Aguachile de concombre et manzana, coriandre et citron vert, purée d'oignons -pickles, guacamole...+ 7 €

Foie gras mi-cuit en gelée de fraise,
pata negra et pickles de rhubarbe ...+ 9 €

Plats

Poisson du moment en coulis de poissons de roche, étuvée de chou blanc, œufs de truite, verveine et sarrasin

Poitrine de volaille fermière basse température, houmous et aubergines confites à l'ail et jalapenos, jus au vinaigre de tomates, chèvre sec et menthe poivrée

Le Sandre de Loire et sa purée de potimarron cuite en cocotte, sauce aux coques et pimenton de la verra,
girolles au vinaigre et lemon curd ... + 8 €

Ris de veau de cœur Français cuit au barbecue,
Déclinaison de tomates, purée citronnée
Pistou d'herbes et condiment olives taggiasches et anchois+ 9 €

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

L'Entrée :

- Sashimi d'espadon à la vanille et kalamansi,
sorbet green zebra ... 18€
(Supplément dans le menu-carte +9€)

Les Plats :

- Magret de canard et foie gras grillé, coing rôti aux épices,
mousseline de potimarron cuit en cocotte ...30 €
(Supplément dans le menu-carte +14€)

Ou

- Poulpe à l'Espelette grillé au barbecue, coulis de poissons
de roche, purée citronnée, condiment olive anchois,
huile de basilic ...28€
(Supplément dans le menu-carte +12€)

Ou

- Ormaux de St Brieuc en persillade, purée de pomme de
terre façon grand-mère, jus de poissons de roche... 50€
(Supplément dans le menu-carte +34€)

Fromages 9 €

La sélection de fromages de Ferme

ou

Brioche feuilletée chèvre et mascarpone comme une tartelette,
huile à la truffe blanche

Desserts

Baba fleur d'oranger et gariguettes, namelaka fraise confiturée,
sorbet rhubarbe

Profiteroles Jeux 2 Gouts relevées de framboises
Fraîches et en gel

Barre fingers mojito, son macaron citron vert et son sorbet
menthe-perrier

Nos glaces et sorbets maison 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 CHOUCYOU 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