

MENU DU JOUR LE MIDI.
VENDREDI 19 AVRIL 2024
23 € (Entrée, Plat, Dessert)
19€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

-Terrine de volaille en gelée aux herbes et piquillos,
salade de pois chiche

Ou

-Boulettes de truite vapeur et
salade tiède de lentilles du Berry

Plats :

-Pavé de saumon, risotto de tomate séchée et crème
d'asperge verte

Ou

-Poitrine de cochon cuite basse température puis rôtie, pomme
de terre nouvelle au beurre demi-sel et jus au miel de châtaignier

Desserts :

-Tartelette Rhubarbe / fruits rouges, sorbet rhubarbe

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

Les asperges blanches et mimosa d'œuf, ail des ours, sauce Caesar, œufs de truite, pomme gaufrette

Le cook-pot d'escargots à l'estragon et gnocchis frits en velouté de maïs, chorizo Basque, noisettes et chèvre sec râpé

Thon rouge de ligne mariné coriandre et citron vert, mascarpone, coulis de piquillos et tuile craquante aux herbes...+ 7 €

Crème brûlée de foie gras, betteraves, endive carmine, gaspacho de roquette et anguille fumée à la flamme ...+ 11 €

Plats

Poisson du moment basse température, écrasé de pomme de terre, coques à la grenobloise et sauce au curry

Poitrine de volaille cuite moelleuse puis grillée, sauce suprême et ail noir, embeurrée de fèves à l'oignon nouveau, giroles au vinaigre de cidre et lemon curd

St Jacques Normande juste snackées, choux- fleur, avruga, beurre d'oseille et condiment pomme verte-gingembre... + 12 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue,
Morilles à la crème de vin jaune, purée de carottes nouvelles au poivre de Madagascar et asperges vertes, pesto des fanes et ail vert ...+ 12 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Entrée :

**-Sashimi de Sérieole Ikéjilé au citron caviar et Espelette...20€
(Supplément dans le menu-carte +11€)**

Les Plats :

-Wagyu (Kagoshima grade 5), jus ponzu, asperges vertes et févettes, Lemon curd ...90 € (le plat)

Ou

**-Les grosses langoustines juste cuites vapeur, boudin galabart grillé au barbecue , tarbais, bisque au piment d'espelette et asperge verte « Domaine la botte »... 35€
(Supplément dans le menu-carte +17€)**

Les plats figurant au menu de ce restaurant sont élaborés à partir d'ingrédients pouvant contenir du lait, des œufs, du blé, des crustacés et des fruits à coque. »
Autre alternative : « Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer le serveur à la prise de commande

Fromages 9 €

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Fourme d'Ambert rôtie, compotée de poires et kasha

Desserts

Pain d'épice maison, orange fraîche et en sorbet, sirop d'un vin chaud et tuile croquante aux sésames

Le crémeux Hukambi (chocolat au lait), kalamansi et sorbet cacao sous un feuillage à la vanille du Mexique

Pavlova revisitée mangue-yuzu-coco, sorbet citronnelle

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 CHOUCOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMA
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA