

MENU DU JOUR LE MIDI
JEUDI 05 SEPTEMBRE 2024
24 € (Entrée, Plat, Dessert)
20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

-Œuf poché, magret séché et salade de tarbais

Ou

-Rillettes de lieu et gaspacho de concombre

Plats :

-Dos de cabillaud, coulis de tomates ananas et fregola sarda au citron

Ou

-Parmentier de cochon fermier et carottes, jus aux morilles et foie gras

Desserts :

-Blanc manger en soupe de fruits rouges

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 35 €
Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €
Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Panna-cotta de chèvre frais au cœur coulant d'estragon, tomates du moment marinées au jus de framboise, sorbet green zebra

La truite de région marinée aux agrumes, concombre,
Menthe poivrée et sauce coco-cajou

Thon rouge de ligne mariné coriandre et citron vert, mascarpone,
pommes gaufrettes et extraction d'un gaspacho...+ 7 €

Pressé de foie gras et volaille en gelée de passion, coussinets craquants
melon-gingembre...+ 11 €

Plats

Poisson du moment basse température en velouté de petits pois, risotto
de petit épeautre aux épinards, ail noir et kalamansi

Déclinaison de cochon fermier (mignon, poitrine, andouille de campagne)
en sauce vierge de chorizo et cébettes, purée de pomme de terre à
l'Espelette et condiment olive- basilic

Lotte Bretonne aux coques, curry et raisins de mer, compotée
d'aubergine et pois chiche au jus de soja ... + 9 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue à la crème de truffe d'été,
fregola sarda aux écorces de citron, tomates confites entières et pesto de
roquette ...+ 12 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

L' Entrée :

**-Rose de Bar à la courgette, ricotta et citron caviar, bouillon glacé pomme verte, concombre, tomate ananas et basilic...16€
(Supplément dans le menu-carte +8€)**

Le Plat :

**-Filet de bœuf au barbecue, crème de truffe d'été, purée à l'espelette, sucrose rôtie et condiment olive-basilic...35€
(Supplément dans le menu-carte +18€)**

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 crémeuse, compotées de poires, pralin maison
et gelée de pineau des Charentes

Desserts

Baba fraise et fleur d'oranger, sorbet orange et crème fermière

Le crémeux Hukambi (chocolat au lait)
Façon after eight, feuille cacao

Vacherin Ispahan (rose, framboise, litchee)

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