

MENU DU JOUR LE MIDI
MERCREDI 02 OCTOBRE 2024
24 € (Entrée, Plat, Dessert)
20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

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

Ou

-Citrouillat de potimarron et Pouligny-Saint-Pierre,
vinaigrette de lentilles

Plats :

-Brandade de saumon au basilic et sauce arrabbiata

Ou

-Poitrine de volaille basse température, crème de champignons
et risotto ail et persil

Desserts :

-Coing poché fruits rouges et crumble, chantilly maison et glace
vanille

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

Le gros œuf de ferme poché et gnocchis frits en velouté de potimarron, oseille, chèvre sec râpé et chorizo

La carpe fumée en tarama, betterave du jardin, chips de riz, gel de pamplemousse et fleurette aux herbes

Carpaccio de bar fumé au foin, dans votre assiette, lentilles vertes du Berry aux algues, crème fermière et glace moutarde-aneth ...+ 8 €

Pressé de Foie gras et tête de cochon en gelée d'oignons grillés, duxelles de champignons à l'huile truffée ...+ 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 :

Les Entrées :

**-Carpaccio de cèpes à l'huile de noix, vieux cantal et magret séché...18€
(Supplément dans le menu-carte +9€)**

Ou

**-Thon rouge de méditerranée mariné à la coriandre, extraction de gaspacho, mascarpone de citron vert... 18 €
(Supplément dans le menu-carte +9€)**

Les Plats :

**-Filet de veau basse température puis grillé, girolles, purée de pomme de terre et jus de viande...38€
(Supplément dans le menu-carte +20€)**

Ou

**-Turbot cuit à basse température aux cocos de Paimpol et girolles, marinade de chorizo et cébettes, citron confit...35€
(Supplément dans le menu-carte +17€)**

Ou

**-Poulette de Racan en déclinaison (suprême basse, température, cuisse confite au jus de rôti et abats en canapé), cocos de Paimpol aux girolles et citron confit...30€
(Supplément dans le menu-carte +12€)**

*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 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