

MENU DU JOUR LE MIDI
VENDREDI 10 AVRIL 2026
24 € (Entré, Plat, Dessert)
20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

- Terrine de cochon aux morilles et noisettes, poireaux vinaigrette

Ou

- Truite marinée au satay et rémoulade de céleri

Plats :

- Poitrine de volaille basse température en crème de champignon à la moutarde

Ou

- Dos de lieu, sauce arrabbiata et risotto de sarrasin aux légumes

Desserts :

- Chou praliné aux fraises et sorbet fraise

Ou

- Dégustation de 3 fromages

Ou

- Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 37 €
Entrée 9 €, plat 19 €, dessert 9 €
Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Les asperges blanches sur un fin carpaccio de tête de veau, ravigote aux girolles, moutarde crémone et frisée

Arancini de carpe fumé sur un mimosa d'œuf, confit de betterave au balsamique et duxelles de champignons

Tartelette croustillante de thon rouge au curry rouge, œufs de truite, shiso, coulis d'avocat et passion...+8€

Pressé de foie gras et confit de canard en gelée de foin brulé, crémeux de tarbais façon béarnaise + 11 €

Plats

Le poisson du moment basse température sauce chimichurri « à la façon du chef », embeurrée de pompadour à l'oignon grillé, pomelos et crème de maïs

Poitrine de cochon Basque confite 12 h et rôtie, riz soufflé, carottes grillées au barbecue et en mousseline, gel de kalamansi, Coriandre et jus au satay

Les Saint-Jacques cuites à basse température au caviar de hareng et pomme verte, choux fleur en 2 façons, purée cuite en cocotte et velouté de citron vert, huile de poireaux...+11 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue, en risotto aux asperges vertes rôties, morilles à la crème de vin jaune et émulsion asperges / citron...+11 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Les Entrées :

- Pain perdu au jambon de thon maison, burrata et sauce arrabbiata ...20 €
(Supplément dans le menu-carte +11€)
ou
- Vol au vent (ris de veau, rognons et volaille), sauce foie gras ...14€
(Supplément dans le menu-carte +5€)

Le Plat :

- Filet de bœuf Limousin à la crème de morilles, embeurrée de pomme de terre à l'oignon grillé et asperges vertes « La Botte »...35€
(Supplément dans le menu-carte +16€)

Fromages 10 €

Le Cantal et la fourme d'Alexis, le Pouligny Saint-Pierre de Will,
les 3 accompagnés de leurs condiments

Ou

Fontainebleau de chèvre frais, gariguettes marinées au poivre et
huile d'olive, crumble de noix

Desserts

La forêt noire revisitée par notre pâtissier

Le finger pomme tatin et caramel fleur de sel, gingembre confit et
sorbet au cidre

Sablé breton crème vanille, macaron pistache au cœur coulant,
sorbet orange/fleur d'oranger

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