

MENU DU JOUR LE MIDI

MARDI 02 JUIN 2026

24 € (Entré, Plat, Dessert)

20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

- Panna cotta d'asperge, tartare de tomates et coulis de carotte

Ou

- Cromesquis de tête de veau et choux fleur vinaigrette

Plats :

- Dos de lieu, velouté de choux fleur au citron vert et fregola sarda à l'espelette

Ou

- Poitrine de volaille basse température, purée aux oignons grillés et gaspacho de piquillos

Desserts :

- Sablé breton au citron meringué 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

Gambas sauvages vapeurs et fricassée de poulpe Breton à l'ail noir, houmos de petits pois mentholé, condiment merguez et oignons confits ...+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 :

- Foie gras Lucullus, gel de betterave et pâte d'ail noir...20€
(Supplément dans le menu-carte +11€)

Ou

- Pain perdu salé, burrata et jambon de sanglier, gaspacho de tomate noire de Crimée...18€
(Supplément dans le menu-carte +9€)

Les Plats :

- Homard Breton au beurre demi-sel, asperges vertes rôties, crème de maïs et kalamansi et pâte d'ail noir...40€ (Supplément dans le menu-carte +21€)

Ou

- Dans l'idée d'un sushi, tataki de canard sur un riz crémeux au gingembre, aigre doux fraise-tomate et huile thaï ...30€ (Supplément dans le menu-carte +11€)

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

Baba aux fraises de Luant façon Sarah Bernard (imbibé d'un
sirop au triple sec, crème fouettée) sorbet ananas

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 CHOUCHOU 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