

## MENU DU JOUR LE MIDI

VENDREDI 3 JUILLET 2026

24 € (Entré, Plat, Dessert)

20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

### Entrées :

- Croquettes de jambon Ibérique, compotée de tomate et guacamole  
Ou
- Œuf poché en salade de lentilles et julienne de chorizo  
Ou
- Crevettes panées cajun et céleri rémoulade à la graine de moutarde

### Plats :

- Dos de lieu, taboulé de sarrasin et gaspacho de tomates  
Ou
- Saucisse de Toulouse maison à la crème fumée et purée au beurre demi-sel  
Ou
- Tataki de canard sauce chimichurri et purée de pommes de terre au beurre demi-sel

### Desserts :

- Macaron au citron et salade de fraises  
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**

Panna cotta de chèvre frais et tomates cerises marinées au jus de framboise, sorbet green zebra, râpé de chèvre sec

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 persil plat, compotée de tomates à l'orange et balsamique + 11 €

**Plats**

Le poisson du moment basse température, velouté de carotte au gingembre, risotto citron vert, kalamansi et ail noir

Poitrine de cochon Basque confite 12 h et rôtie au zataar, taboulé de sarrasin et compotée d'aubergine, fêta et jus de rôti

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, purée de pomme de terre, morilles au jus et tartare de légumes à la moutarde crémone...+11 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

### **Les Entrées :**

- Pâté en croûte de volaille aux tomates confites et chorizo, pickles...18€  
(Supplément dans le menu-carte +9€)

Ou

- Les huitres d'Aurelien VOLET en verrine glacée (sorbet tomate vert et granoté de concombre) émulsion d'eau de mer...18€  
(Supplément dans le menu-carte +9€)

### **Le Plat :**

- Tartare de Wagyu normand sauce façon chimichurri, purée de pomme de terre... 40€ (Supplément dans le menu-carte +21€)

## **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