



## Menu MIDI

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT	18,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€
ENTRÉE ---- 6,00€ / PLAT ---- 15,00€ / DESSERT	6,00€

### | Les Entrées

**Cœurs de canard en persillade, panisses  
croustillantes, crémeux tartare,  
marjolaine**

**Velouté de chou-fleur, jaune d'œuf  
confit, oxalis**

### | Les Plats

**Poitrine de veau caramélisé, voile de  
Sauternes, petit épeautre, curry vert,  
oignons nouveaux, sauce façon blanquette**

**Dos de Lieu noir confit, betterave rôtie  
au vinaigre de Xères, mousseline de patate  
douce, jus d'arrêtes aux champignons**

### | Les Desserts

**Nos fromages : Assortiment de fromages**

**Riz au lait, ananas rôti au rhum, sauge  
ananas**

**Cheese-cake au chèvre frais, figues, miel,  
cheveux d'ange, crumble**



Menu  
**SOIR**

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT----- 34,00€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT----- 40,00€  
ENTRÉE ---- 13,00€ / PLAT ---- 28,00€ / DESSERT----- 10,00€

## | Les Entrées

**Cèpes briochés, Butternut rôtie au miel, jus vert, bouillon de coing au poivre de l'Himalaya**

**Langoustine confite à la nacre, navet daïkon en impression de Betterave, bordelaise, fleurs de némésia**

**Autour de l'artichaut, cœur rôti, feuille en tempura, marshmallow, jus corsé, noisette du Piémont**

## | Les Plats

**Tronçon de Turbot rôti, céleri à l'étouffé aux baies roses, ruban de betterave marinée, fumet au champignons**

**Selle d'agneau en crépinette de volaille au café, mousseline de courgette Niçoise, oignons doux caramélisés, fleurs d'ail, jus d'agneau infusé au café**

**Bœuf braisé façon « Alouette », gnocchi de pomme de terre, carotte des Sables en mousseline et rôtie, jus court**

## | Les Desserts

**Nos fromages : Assortiment de fromages affinés**

**Chou rouge confit à la violette, Chocolat Plantation et Kewaine de Cluizel, sablé, biscuit chocolat**

**Crèmeux citron, coriandre de Chine, sablé breton, meringue Italienne, émulsion**

**Comme un Baba, crème légère à la vanille, poire en composition, poivre de Java**