



Pour commencer...

Quasi de veau Français servi froid 15,00€
Mayonnaise à l'estragon, Cantal entre-deux et noisettes grillées

Soupe de Poissons safranée et trio de coquillages Bretons 15,00€
Coulis de persillade au citron

Oeuf Bio de l'Ain cuit « Parfait » et sauce Morilles - Vin Jaune 16,00€
Poêlée de champignons et copeaux de vieux Comté
(Supplément sur le menu + 3€)

Pour se réchauffer...

Epaule d'agneau confite en ravioles 25,00€
Mousseline de carottes au cumin et amandes croquantes, Jus de cuisson et coriandre fraîche

Filet de Canette basse température et jus au miel 24,00€
Poêlée champignons et châtaignes, purée de potimarron

Saint Jacques de la Baie de Saint Briec et sauce à la truffe 26,00€
Epinards fondants et gnocchis
(Supplément sur le menu + 3€)

Encore un petit creux...

Fromage blanc bio 5,50€
Crème entière ou coulis Passion ou Poire

Trilogie affinée 7,50€

Demi Saint Marcellin 5,00€

Tous nos fromages sont de chez « Le Gône » de Neuville

Avant de se dire au revoir...

Soupe de Poire Williams et glace spéculoos 8,00€
Tuile croquante

Crème prise au Praliné et sauce chocolat 8,00€
Crumble noisettes

Moelleux coco et crémeux passion 8,00€
Coulis mangue passion

Café gourmand 8,00 €



Menu du chef en 3 plats 38€