

Au Fil des Saisons



99 € – 6 services ★

125 € – 8 services

MISE EN BOUCHE ★
Prélude à la gourmandise...



LA LANGOUSTINE BRETONNE GRILLÉE ET LA CAROTTE FANE ★
*Condiment de datte Medjoule,
Citron confit, gingembre, sauce au jus de carotte et cumin*



LA CHÂTAIGNE ★
En velouté, émulsion au lard fumé, céleri branche, brioche à la châtaigne



LE FOIE GRAS CHAUD POÊLÉ ★
Racines de raifort, zeste de citron jaune, Daïkon, sauce à l'oseille



LA COQUILLE SAINT JACQUES
Au barbecue, sauce des bardes au curry fumé, courge, tagète passion



LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM'



LE SANGLIER ★
*Filet mignon grillé, céleri rave, pomme, vanille de l'Ile Maurice
Effiloché d'épaule, sauce Grand Veneur
Ou*

LE LIÈVRE À LA ROYALE,
*Purée truffée, poêlée de cèpes
Supplément au menu +20€*



EPILOGUE À LA GOURMANDISE ★
*La pomme de pays rôtie dans son jus caramélisé, raviole à la menthe, kombucha et reine des prés
ou*

Le chocolat Manjari chaud, sorbet cacao, sarrasin et chocolat Dulcey

Le Grand Chariot de Fromages de Nos Régions – 20 €
Faisselle Fermière de Vache « des Lauriers » – 9 €

*L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.
Nos viandes d'origine Française sont soigneusement sélectionnées
Prix nets, TVA incluse*