

LES ENTRÉES CHAUDES

LA CHÂTAIGNE <i>En velouté, émulsion au lard fumé, céleri branche, brioche à la châtaigne</i>	23 €
LA SOUPIÈRE DE GRENOUILLES <i>Aux mousserons et à l'ail des Ours</i>	33 €
LA LANGOUSTINE BRETONNE GRILLÉE ET LA CAROTTE FANE <i>Condiment de datte Medjoule, citron confit, gingembre, sauce au jus de carotte et cumin</i>	52 €
LE FOIE GRAS POÊLÉ <i>Racines de raifort, zeste de citron jaune, Daïkon, sauce à l'oseille</i>	48 €

LES PLATS

LA COQUILLE SAINT JACQUES <i>Au barbecue, sauce des bardes au curry, fumet torréfié, courge, tagète passion</i>	52 €
LE HOMARD BLEU BRETON DU VIVIER <i>Entier, cuit au barbecue, panais et fenouil confits, bisque ponzu Lobster roll des coudes et pince, herbes fraîches, huile de homard</i>	98 €
LE PIGEON – Saint Alban de Roche <i>Croustille au foie gras de canard et truffe, Pomme purée à la truffe Mélando, jus au Marc de Côte-Rôtie</i>	68 €
LE SANGLIER <i>Filet mignon grillé, céleri rave, pomme, vanille de l'île Maurice Effiloché d'épaule, sauce Grand Veneur</i>	58 €
LE LIÈVRE À LA ROYALE <i>Purée truffée, poêlée de cèpes</i>	75 €

LES FROMAGES

Le grand chariot de fromages de nos régions – Auvergne Rhône-Alpes	20 €
La faisselle fermière de vache « des Lauriers » – Moidieu la Débourbe	9 €

LES DESSERTS

LA POMME DE PAYS <i>Rôtie au jus caramélisé, raviole à la menthe, kombucha et reine des prés</i>	21 €
LE CHOCOLAT MANJARI <i>Servi chaud, sorbet cacao, sarrasin et chocolat Dulcey</i>	22 €
LE SOUFFLÉ CHAUD CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT <i>Crème glacée à la verveine de nos vergers</i>	21 €