

MENU A 30.00€ SANS FROMAGE ET 35.00€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Falafels de maquereaux, quenelle de patate douce acidulée, crème citron, coriandre
Velouté de champignons, éclats de châtaignes et huile de sapin
Ballottine de pied de cochon et légumes de cuisson, rémoulade de céleri, mayonnaise au raifort
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Panachés de poissons, coleslaw de chou, beurre à la bière
Pavé de lieu jaune, tartare d'huîtres aux algues, écrasé de pomme de terre au beurre de yuzu et
bouillon de jambon
Suprême de pintade rôti, bouillie de sarrasin, bouillon de volaille au gingembre, copeaux de
chocolat blanc
Retour de pot-au-feu caramélisé et ses légumes anciens
Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 42.50€ SANS FROMAGE ET 47.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Foie gras de canard cuit au torchon au parfum de Coteau du Layon, chutney de céleri et pomme
Coquilles Saint-jacques snackées, palets de betterave aigre doux glacés, beurre monté à l'eau de
rose
Sashimi de daurade royale, mousseline de chou-fleur, oignons caramélisés, bouillon saté
Ris de veau poêlé, carottes glacées, gel d'orange et lait moussant au cumin*

AU CHOIX :

*Noix de Saint-Jacques snackées, panais rôti, dés de nashi, champignons, espuma fève de tonka et
brisure de feuilletage
Filet de barbue en papillote exotique (lait de coco, pousse de soja, mangue et coriandre)
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices
Magret de canard, mix de légumes d'antan, sauce vin rouge et soja
Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 63.50€ SANS FROMAGE ET 68.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et cidre
Queues de langoustines rôties, cubes de poitrines de porc confites à l'ail, raviole de chou rouge,
crème cheese au poivre fumé, vinaigrette à l'huile de noix et persil*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Filet de Saint-Pierre snackées, tombée d'épinards et pommes douces, perlé de clémentine et safran
en vinaigrette
Filet de bœuf, au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé
Noisette d'agneau de l'Avranchin, tartare de coings, pralin-café, potimarron, émulsion café*

Plateau de fromages

Dessert au choix

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

POUR COMMENCER :

<i>Queues de langoustines rôties, cubes de poitrines de porc confites à l'ail, raviole de chou rouge, crème cheese au poivre fumé, vinaigrette à l'huile de noix et persil</i>	<i>27.90€</i>
<i>Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et Cidre.....</i>	<i>28.90€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard cuit au torchon.....</i>	<i>23.80€</i>
<i>Sashimi de daurade royale, mousseline de chou-fleur, oignons caramélisés, bouillon saté.....</i>	<i>21.90€</i>
<i>Velouté de champignons, éclats de châtaignes et huile de sapin.....</i>	<i>15.60€</i>
<i>Ris de veau poêlé, carottes glacées, gel d'orange et lait moussant au cumin</i>	<i>28.20€</i>
<i>Ballottine de pied de cochon et légumes de cuisson, rémoulade de céleri, mayonnaise au raifort</i>	<i>16.50€</i>
<i>Coquilles Saint-jacques snackées, palets de betterave aigre doux glacés, beurre monté à l'eau de rose.....</i>	<i>22.50€</i>

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....</i>	<i>35.10€</i>
<i>Sole meunière servie entière à l'ancienne.....</i>	<i>36.90€</i>
<i>Panachés de poissons, coleslaw de chou, beurre à la bière.....</i>	<i>19.30€</i>
<i>Filet de barbue en papillote exotique(lait de coco, pousse de soja, mangue et coriandre.)</i>	<i>25.50€</i>
<i>Noix de Saint-Jacques snackées, panais rôti, dés de nashi , champignons, espuma fève de tonka et brisure de feuilletage.....</i>	<i>25.50€</i>
<i>Filet de Saint-Pierre snackées, tombée d'épinards et pommes douces, perlé de clémentine et safran en vinaigrette</i>	<i>27.90€</i>
<i>Filet de bœuf au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé.....</i>	<i>29.90€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices.....</i>	<i>25.80€</i>
<i>Magret de canard, mix de légumes d'antan, sauce vin rouge et soja.....</i>	<i>25.90€</i>
<i>Suprême de pintade rôti, bouillie de sarrasin, bouillon de volaille au gingembre, copeaux de chocolat blanc</i>	<i>19.90€</i>
<i>Noisette d'agneau de l' Avranchin, tartare de coings, pralin-café, potimarron, émulsion café..</i>	<i>24.80€</i>
<i>Plateau de fromages.....</i>	<i>9.80€</i>

Notre carte de desserts vous sera présentée ultérieurement

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Carte des desserts

<i>Tarte fine chaude aux pommes , caramel au beurre et fleur de sel (12 min)</i>	<i>9.90€</i>
<i>Le céréale au soja : espuma à l'épeautre, biscuit seigle, crème avocat et miel, tuile soja.....</i>	<i>9.20€</i>
<i>La mure et l'amande douce : biscuit moelleux mure et compotée, espuma amande, sauce bergamote.</i>	<i>9.10€</i>
<i>Variant café-chocolat noir : Biscuit chocolaté, pralin café et crème chocolat au lait</i>	<i>9.00€</i>
<i>Entremets Bonneau</i>	<i>7.50€</i>
<i>Mille feuille noisettes au Gianduja : ganache montée au thé fleur de feu, caramel noisettes, praliné à l'ancienne..</i>	<i>9.20€</i>
<i>Entremets Granny Smith et son jus de pomme..... (sans gluten)</i>	<i>8.90€</i>
<i>Dessert à la poire : crème à l'eau de vie de poire, poire pochée épicée et tuile aux amandes.....</i>	<i>9.30€</i>
<i>Farandole de desserts surprises.....</i>	<i>11.00€</i>

SORBETS : 7.20€
Pomme et Calvados
Poire et William
Citron et Vodka



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.