

MENU A 29.00€ SANS FROMAGE ET 34.00€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

Tartare de saumon et fenouil, nuage coco et badiane

*Soupe froide Vichyssoise de poireaux au jus de coquillages réduits, moules safranées
Tartine de sot-l'y-laisse de volaille déglacés au vinaigre de Pommé, purée de céleri, caramel de*

pomme

Terrine Croix d'Or aux noisettes

AU CHOIX :

*Pavé de cabillaud panné à l'encre de seiche et lard fumé, fêtouchine aux algues, râpée de citron vert
Émietée d'aile de raie rôtie aux aromates, beurre en espuma, anchois, câpres, purée de haricots blancs
Effilochée d'agneau, tomates/olives, risotto et petits pois, Pécorino râpé*

Suprême de pintade rôti, bouillie de sarrasin, bouillon de volaille au gingembre, copeaux chocolat blanc

Plateau de fromages

Dessert au choix

MENU A 41.50€ SANS FROMAGE ET 46.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

Foie gras de canard cuit au torchon au parfum de Coteau du Layon, chutney de céleri et pomme

Filet de rouget barbet en escabèche, croustillant fondant safrané

Asperges blanches et rillettes de poisson servi en cannelloni, huile d'aneth

Ris de veau poêlé, framboise et estragon, galette de riz, poivre des bois

AU CHOIX :

Médailles de lotte, mousseline de petits pois aux anchois, fenouil Braisé, coques, sauce crème

fenouil/bacon

Filet de barbue poché, fondue de tomate green zebra et céleri branche, lait moussieux à la réglisse

Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices

*Filet mignon de veau, écrasée de pomme de terre Vitelotte aux oignons nouveaux et grenade, jus de
viande au piment doux fumé*

Plateau de fromages

Dessert au choix

MENU A 62.50€ SANS FROMAGE ET 67.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et cidre

*Queues de langoustines rôties, concombre et cœur d'artichaut, pignons de pin, lait moussieux
au tandoori*

AU CHOIX :

Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes

*Aiguillettes de Saint-Pierre snackées, betterave aigre doux au poivre de Jamaïque et citron vert,
glace crémeuse au yuzu*

Filet de bœuf, au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé

*Noisette d'agneau de l'Avranchin, caviar d'aubergine, compote de tomate, mousse de fromage de
chèvre frais*

Plateau de fromages

Dessert au choix

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

POUR COMMENCER :

<i>Queues de langoustines rôties, concombre et cœur d'artichaut, pignons de pin, lait moussieux au tandoori..</i>	27.90€
<i>Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et Cidre.....</i>	28.90€
<i>Terrine de foie gras de canard cuit au torchon.....</i>	23.80€
<i>Asperges blanches et rillettes de poissons servi en cannelloni, huile d'aneth.....</i>	21.90€
<i>Soupe froide , Vichyssoise de poireaux au jus de coquillages réduits, moules safranées.....</i>	15.60€
<i>Ris de veau poêlé, framboise et estragon, galette de riz, poivre des bois.....</i>	28.20€
<i>Tartine de sot-l'y-laisse de volaille déglacés au vinaigre de pommé, purée de céleri caramel de pomme.....</i>	16.50€
<i>Filet de rouget barbet en escabèche, croustillant fondant safrané</i>	22.50€
<i>Huîtres Prat Ar Coum (Bretagne) N° 2.....les 9 huîtres.....</i>	20.00€
<i>les 12 huîtres.....</i>	26.00€

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....</i>	35.10€
<i>Sole meunière servie entière à l'ancienne.....</i>	36.90€
<i>Pavé de cabillaud panné à l'encre de seiche et lard fumé, fêtouchine aux algues, râpés de citron vert.....</i>	19.30€
<i>Filet de barbué poché, fondue de tomate green zebra et céleri branche, lait moussieux réglisse</i>	25.50€
<i>Médallions de lotte, mousseline de petits pois aux anchois, fenouil braisé, coques, sauce crème fenouil/bacon.....</i>	25.50€
<i>Aiguillette de Saint-Pierre snackées, betterave aigre doux au poivre de Jamaïque et citron vert, glace crémeuse au yuzu</i>	27.90€
<i>Filet de bœuf au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé.....</i>	29.90€
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices.....</i>	25.80€
<i>Filet mignon de veau, écrasée de pomme de terre Vitelotte aux oignons nouveaux et grenade jus de viande au piment doux fumé.....</i>	25.90€
<i>Effilochée d'agneau, tomates/olives, risotto et petits pois, Pecorino râpé.....</i>	19.90€
<i>Noisettes d'agneau de l' Avranchin, caviar d'aubergine, compote de tomate, mousse de fromage de chèvre frais.....</i>	24.80€
<i>Plateau de fromages.....</i>	9.80€

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>	9.90€
<i>Le végétal : Biscuit miel/avoine, croustillant céréale, crémeux avoine torréfié sur tuile au levain.....</i>	..9.10€
<i>L'orange servie au thé noir, compotée orange, tuile croquante sauce orange sanguine.....</i>	9.00€
<i>L' acidulé et douceur passion, tuile quinoa, crème citron-passion, sablé pressé, gelée passion</i>	8.90€
<i>Entremets Bonneau</i>	7.50€
<i>Un régal à la fraise : biscuit pistache, croquant pistache/sésame gelée menthe/persil, crème légère à la pistache</i>	9,20€
<i>Fraîcheur poivré et épice : croustillant au poivre, crémeux poivron et vanille, mousse à la mangue et mangue fraîche</i>	9.30€ <i>(sans gluten)</i>
<i>Le chocolaté : gavotte au chocolat, crémeux chocolat 65%, moelleux cacao et crème légère au chocolat blanc pimenté.....</i>	9.30€ <i>(sans gluten)</i>
<i>Farandole de desserts surprises.....</i>	11.00€

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.