

Menu du Déjeuner

Entrée, plat & dessert 19 €

Entrée/plat ou plat/dessert 17 €

Entrée 4 €

Salade d'endives, fourme d'Ambert, poire et noix de pécan.

** * **

Plat 15 €

Truite aux amandes, écrasé de pommes de terre aux herbes.

Ou

Bœuf bourguignon, garniture 'grand-mère'.

** * **

Dessert 4 €

Crêpes poêlées, caramel au beurre salé.

Nos prix s'entendent nets - T.V.A. 10%, service Compris

Notre ardoise

Entrée, plat & dessert 35 €

Entrée/plat ou plat/dessert 28 €

Entrée 9 €

Carpaccio de langue de bœuf tiède, sauce gribiche.

Terrine de gibier 'maison' au cognac.

Bouché à la reine aux ris d'agneau.

Tatare de saumon aux herbes fraîches, crémeux d'avocat.

Plat 21 €

Poisson du marché.

Tête de cochon fermier poêlée, légumes d'hiver.

Quasi de veau rôti au thym, shitakés et panais.

Cœur de rumsteck épais, pleurotes et pommes Dauphine.

Dessert 9 €

Assiette de fromages affinés.

Petits choux au chocolat et praliné.

Baba au rhum, chantilly au citron vert.

Nage de pomelos, oranges au miel et au gingembre frais.

Sablé breton au citron, meringue et sorbet framboise.

Les suggestions du Chef

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit,
briochette grillée. 16 €

Plats

Tourte de chevreuil et foie gras,
mesclun à la truffe fraîche. 29 €

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,
vinaigrette tiède à la truffe fraîche. 29 €

Nos prix s'entendent nets - T.V.A. 10%, service Compris