

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert	44€
Entrée, plat, fromage ou dessert	40€
Entrée, plat ou plat, fromage ou dessert	33€
<i>Menu enfant (jusqu'à 10ans)</i>	
<i>Un plat chaud et un dessert (selon le marché)</i>	16€

Les entrées

Paté en croute

Canard col vert et faisan, chutney pomme-coing

Oeuf poché

Salade de sarrasin, émulsion au céleri et poêlée de champignons

Dorade et betterave

Jaçor gravlax et déclinaison de betteraves multicolores

Les plats

Sandre et panais

Ballotine de sandre, déclinaison de panais et jus d'arêtes au vin

Porc et topinambour

Rôti aux épices, épaule braisée servie en bouillon, déclinaison de topinambour, et purée de carotte

Poulette et coing

Filet rôti, rillette de cuisse, purée céleri/coing et coing confit

Suggestion végétarienne

Petit épeautre

Risotto de petit épeautre et légumes d'automne

Les fromages

La Faisse de fromage blanc (crème, coulis, miel)

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Myrtille

Soufflé myrtille et sorbet yaourt

Pomme et noisette

Moelleux noisette, pomme confite au caramel, ganache praliné et sorbet pomme verte

Cheesecake

Sur un sablé breton pressé, cheesecake léger à la vanille, sorbet et confit de clémentine

Poire et Chocolat

Fondant chocolat et châtaigne, chutney et crèmeux poire-châtaigne, et sorbet poire