

Carte

Entrées :

Carottes en Deux Façons & Magret de Canard Séché Maison

Carotte Confite & son Sorbet au Safran de Touraine, Magret de Canard Séché 17 €

Les Champignons de Région en Déclinaison :

Royale, Carpaccio & Crème de Champignons, Sorbet aux Cèpes 17 €

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Piment d'Espelette du Béarn,
Chutney de Pommes à l'Hibiscus, Pain aux Fruits Secs 22 €

Possibilité de le prendre au Menu à 43€ ou 47€ avec un Supplément de 10 €



Poissons :

Retour de Pêche Rôti, Légumes de Saison, Sauce Carottes / Coco 25 €

Rizotto Onctueux Langoustines & Coquillages, Petits Légumes de Saison 29 €

Possibilité de le prendre au Menu à 43€ ou 47€ avec un Supplément de 6 €

Viandes :

Le Jeu du Cochon

Son Pied en Cromesquis, La Pluma de Brocéliande,
Le Cuissot de Cochon de Lait en Parmentier de Pomme de Terre & Céleri,
Jus Réduit au Cidre Breton & Moutarde à l'Ancienne 25 €

Tête de Veau Braisée & Sa Pomme au Beurre Noisette,
Petits Légumes d'un Pot au Feu 33 €

Possibilité de le prendre au Menu à 43€ ou 47€ avec un Supplément de 8 €



Assortiment de Trois Fromages *** 12 €



Dessert :

Dessert de Saison :

Comme une Tartelette Fraises & Chocolat Blanc, Cœur Menthe,
Sorbet Génépi & Citron 13 €

Fruits de Saison Pochés au Romarin & à la Cannelle ,
sur Son Velours « Cheval Blanc » à la Fève de Tonka & Son Panier au Sésame 13 €

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon » 18 €

Possibilité de le prendre au Menu à 43€ ou 47€ avec un Supplément de 8 €