

# Nos Menus

## Menu « Éléance »

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

44 €

## Menu « Epicurien »

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

48 €

## Menu des Fêtes

En 4 ou 5 services

60 € ou 85 €

Nos menus sont servis avec deux pains. Tout pain additionnel sera facturé 1 € l'unité.

La liste des allergènes disponible sur demande

# Menu ou Carte



## L'Œuf Parfait

18 €

Velouté de Butternut & son Œuf de « La Ferme de Grange Neuve » cuit à 65°C,  
Magret de Canard Fumé & Châtaignes Grillées

Ou

18 €

## Les Champignons de Région

Champignons en Royal, en Carpaccio & en Sorbet



## Retour de Pêche

25 €

Pêche Rôtie, Minestrone de Légumes Anciens, Bouillon de Coquillages & Safran

Ou

25 €

## Le Jeu du Cochon

Pied de Cochon, Pluma de Brocéliande & Cuissot Confit



Assortiment de Trois Fromages \*\*\*

12 €



## Les Poires de Région

14 €

Poires en Trois Façons, Finger Chocolat & Noisettes

Ou

14 €

## Délice des Fêtes

## *Accord « Mets et Vins »*

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl

## *Menu des Fêtes ou Carte*

Foie Gras de Canard Mi-Cuit & Langoustines,  
Chutney Kiwi du Jardin

23 €

Ballotine de Brochet de Loire & Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc,  
Sauce Bardes aux Epices des Iles, Mystère de Carottes

29 €

**Ou / Et**

Volaille Orléanaise Farcie au Foie Gras & Saveurs de Truffes,  
Légumes Cocotte « Grand-Mère »

29 €

Fromage

Délice des Fêtes

14 €

*Accord « Mets et Vins »*

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl