

Nos Menus

Menu « Elégance »

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

Les Champignons de Région

18 €

Champignons en Royal, en Carpaccio & en Sorbet

Retour de Pêche

25 €

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

Ou

Le Jeu du Cochon

25 €

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

Délice des Fêtes

14 €

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