

# Carte

## Entrées :

### L'Œuf Parfait

Velouté de Butternut & son Œuf de « La Ferme de Grange Neuve » cuit à 65°C,

Magret de Canard Fumé & Châtaignes Grillées

18 €

### Les Champignons de Région

Champignons en Royal, en Carpaccio & en Sorbet

18 €

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

22 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 10 €



## Poissons :

### Retour de Pêche

Ballotine de Brochet de Loire & St Jacques d'Erquy, Sauce Bardes aux Epices des Iles

25 €

Rizotto Onctueux Noix de St Jacques, Légumes de Saison

29 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 6 €

## Viandes :

### La Volaille

Volaille Orléanaise Farcie au Foie Gras & Saveurs de Truffes,

Purée de Panais & Champignons

25 €

Tête de Veau Braisée & Sa Pomme au Beurre Noisette, Légumes de Saison

33 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 8 €



Assortiment de Trois Fromages \*\*\*

12 €



## Dessert :

### Les Poires de Région

Poires en Trois Façons, Finger Chocolat & Noisettes

14 €

### La Noisette

Mille-Feuille Noisettes & Chocolat,

Mandarine Corse Poêlées & Flambées au Grand Marnier

14 €

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon »

18 €

Possibilité de le prendre au Menu à 44€ ou 48€ avec un Supplément de 8 €