



Menu Pensée sauvage

2 entrées, plat, fromages, desserts : 84.00€

3 entrées, plat, fromages et desserts : 95.00€

Foie gras de canard maison en trompe l'œil,
accompagné de ses fruits de saison



Langoustine rôtie sur une tartelette croustillante
de nos légumes oubliés



Civet de sanglier aux pâtes fraîches,
et compotée de choux rouges



Sorbet digestif des Ducs



Noisettes de gigue de chevreuil
nappées de sauce Grand-Veneur
Garniture Automnale



Chariot de fromages



Chariot de desserts



Menu "Bruyère"

1 entrée, plat, fromages ou desserts : 52.00€
2 entrées, plat, fromages ou desserts : 61.00€
supplément fromages : 9€

Tataki de thon akami pané aux cinq épices

Ou

Royale de champignons de nos forêts
fricassés sur toast, émulsion à la truffe

Ou

Oeuf bio "parfait" 63° sur un lit de courge

Ou

Gratin de queues d'écrevisses " armoricaine "
accompagné de son petit cappuccino de carotte



Civet de sanglier, pâtes fraîches
et compotée de choux rouges

Ou

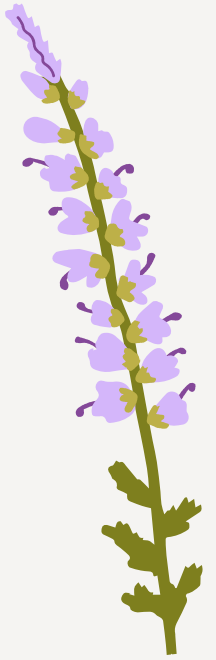
Dos de Turbot cuit au naturel, sauce vierge
et pommes de terre safranées,

Ou

Suprême de pintadeau rôti aux baies rouges



Chariots de fromages ou desserts



Nos entrées



Royale de champignons de nos forêts
fricassés sur toast, émulsion à la truffe

19€

Tataki de thon akami pané aux cinq épices

20 €

Oeuf bio “ parfait ” à 63° sur un lit de courge

17 €

Gratin de queues d'écrevisses “
armoricaine ” accompagné de son petit
capuccino de carotte

24 €

Foie gras de canard maison mi-cuit
au torchon en ballotine, marmelade de coings

33 €

Escalopine de foie gras de canard poêlées,
pommes caramélisées et sauce câline

42 €



Nos plats



Dos de Turbot cuit au naturel, sauce vierge
et pommes de terre safranées,

36 €

Bar de ligne sur peau nappé d'une émulsion
de câpres et d'agrumes

33 €

Noix de Saint-Jacques et homard bleu
juste saisis, réduction exotique au yuzu

58 €

Filet de bœuf charolais en tournedos grillé
aux champignons du moment

41 €

Civet de sanglier, pâtes fraîches,
compotée de choux rouges

32 €

Noisettes de gigue de chevreuil
nappées de sauce Grand-Veneur

39 €

