

Menu Gourmet

Croustillants de chèvre frais et fruits secs, légumes croquants

ou

Tourte de queue de bœuf, velouté de panais



Pot au feu de pintade aux légumes d'antan

ou

Cabillaud rôti sur la peau, mitonné de pied de cochon aux châtaignes, écrasé de pommes de terre



Pastilla chocolat châtaignes, crème anglaise au potiron

ou

Fruits rafraîchis aux agrumes, granité citron vert et vanille

Menu à 33 €

Entrée, Plat et Dessert

Menu Gourmand

Langoustines croustillantes au Tandoori, chutney de mangues et citronnelle

ou

Foie gras de canard poêlé, noix de coco râpée, ananas confits



Rouget poêlé, makis de riz parfumés au citron

ou

Filet de canette à la moutarde au moût de raisins, endives braisées



Verrine au café blanc, crumble et caramel tiède au Whiskey

ou

Dacquoise coco, crémeux aux fruits de la passion et ananas rôti

Menu à 52 €

Entrée, Plat et Dessert

Menu à 60 €

Entrée, Plat, Fromages et Dessert

Menu Excellence

Foie gras mi-cuit mariné au Layon, compotée de pommes et amandes



Escargots de Bourgogne à la crème de persil et mousse d'ail, mousseline de rutabagas



Noix de St Jacques juste saisies au chorizo, beignets de salsifis, blinis à la farine de blé noir, crème de cidre



Filet mignon de sanglier poêlé aux champignons et cerfeuil tubéreux



Les fromages de nos provinces



Surprise veloutée au chocolat et cerises au kirsch

Menu à 70 € hors boissons

ou 95 € avec notre Sélection de 5 Vins, eau et café

servi jusqu'à 21h00, par table

Tarifs nets taxes et service 15 % compris