

# Menu Gourmand

*Entrée Plat ou Plat Dessert **33 €***

*Entrée Plat Dessert **42 €***

## ***Les Entrées***

Noix de Saint Jacques et Guémené, Crumble au Sarrasin et Émulsion Iodée  
**(Supplément 3 €)**

Cromesquis d'Escargots au Beurre Persillé et Siphon à l'Ail Noir

Croque Monsieur au Fromage de Raclette et Jambon Truffé

## ***Les Plats***

Blanquette de Lotte, Mini Légumes Glacés et Riz Noir  
**(Supplément 5 €)**

Magret de Canard IGP, Pressé de Courges et Sauce au Poivre de Sichuan

Gnocchi de Pomme de terre, Coquillages, “Marinière” au Parmesan et Herbes Folles

Pot au Feu aux Légumes Oubliés, Os à Moelle et Vitelottes

# **Les Desserts**

## **Profiteroles**

*Craquelin, Glace Vanille et Sauce au Chocolat*

## **Croustillant Praliné**

*Poires Caramélisées et Diplomate aux 4 Épices*

## **Fiadone au Citron**

*Clémentines Pochées au Miel, Noix et Gel au Grand Marnier*

## **Planche de Fromages**

*(Supplément 3 €)*

*Chabichou du Poitou, Beaufort et Taleggio*