

# Menu Gourmand

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

*Entrée Plat Dessert **42 €***

## ***Les Entrées***

Couteaux cuits dans un Bouillon Dashi , Tombée de légumes et Cacahuètes

Médaillon de Lapin aux Fruits Secs et Poêlée de Blettes

Soupe à l'Oignon à notre Façon , Girolles et Beaufort

## ***Les Plats***

Huîtres Chaudes aux Saveurs Automnales , Servies avec un Riz Pilaf

Pressé de Joue de Boeuf et son Jus , Mousseline de Panais et Champignons Sauvages

Filet de Bar , Espuma Pomme de terre et Châtaignes , et Carottes Glacées au Cointreau

Pigeonneau en deux Façons , Risotto de Céleri Rave et Sauce Roannaise

## **Les Desserts**

### **Sablé Breton aux Noix**

*Crème de Chèvre Frais , Raisins et Sirop de Fleur de Sureau*

### **Mi-Cuit au Chocolat**

*Glace Mandarine et Caramel Beurre salé*

### **“Mille-feuille” Choux Fleur**

*Nougatine aux Amandes ,Crème Pâtissière Choux-Fleur Vanille et Chocolat blanc*

### **Planche de Fromage**

*( Supplément 3 € )*

*Chabichou du Poitou , Beaufort et Taleggio*