

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

Médailillon 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