Menu Découverte

Automne – Hiver 2026/2027

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,
céleri rave des Jardins de Nicolas comme un risotto,
jus de pomme verte parfumé au wasabi

ou

Œuf fermier de Loué servi mollet aux escargots du Maine,
Ganciale et dès de foie gras de canard poêlés, sauce Meurette

Suprême de poulet jaune fermier de Loué
farci aux oignons doux des Cévennes et à la châtaigne,
quelques légumes racines de saison,
jus de volaille parfumé à la sauge

ou

Poisson selon le retour du marché, cuit à l'unilatéral,
émincé de choudou parfumé au gingembre,
carotte fane et feuilles de choux de Bruxelles,
huîtres pochées et jus de coques émulsionné au beurre d'algues

Chocolat Macaé Grands Crus du Brésil :
entremets au chocolat,
cœur crémeux au pop-corn et croustillant aux pétales de maïs,
glace aux deux vanilles

ou

Poire Q-tee® :
Poire pochée dans un léger sirop au café El Salvador,
crémeux au café et biscuit dacquoise à la noix,
sorbet à la poire

Menu complet : 64 €
Menu entrée, plat : 54 €
Menu plat, dessert : 48 €

Menu Main verte

Automne – Hiver 2026/2027

Amuse-bouche

Céleri rave des Jardins de Nicolas
en risotto à la tome de Brebis,
râpée de jaune d'œuf de Loué,
chips de céleri et herbes fraîches

Champignons du moment poêlés,
quelques châtaignes grillées et légumes racines,
bouillon de légumes à la noix de cajou
et au piment doux fumé

La pomme :
Mousse au fromage blanc fumé, dès de pomme caramélisés au miel
des ruches de notre jardin, sorbet au cidre fermier

Menu complet : 39 €