

Menu Découverte

Amuse-bouche



Marbré de foie gras de canard au jambon Serrano,
chutney de poire parfumé au poivre de Timut,
quelques pousses de poirée

ou

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées à l'huile
de colza de la Ferme du Perray, compotée d'oignons doux des
Cévennes,
léger bouillon de volaille émulsionné au beurre fumé par nos
soins



Suprême de pintade fermière de Loué rôti aux épices,
mousseline de cerfeuil tubéreux, quelques girolles et légumes
racines de saison,
jus de viande réduit

ou

Filet de dorade royale cuit à l'unilatéral,
quinoa aux algues cuisiné comme un risotto,
jus crémé au fenouil



Poire rocha pochée au vin blanc et aux épices, en coque
meringuée,
biscuit à la noix et aux éclats de marron,
glace au marron et à la vanille

ou

Entremets au chocolat au lait et au caramel, cœur de fruits
exotiques,
sorbet à l'ananas et au citron yuzu

Menu complet : 49 €

Menu entrée, plat : 42 €

Menu plat, dessert : 39 €