

Menu Découverte

automne-hiver 2024/2025

Amuse-bouche



Pressé de foie gras de canard et joue de porc confite,
chutney à la betterave et mesclun à l'huile de noix

ou

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc juste grillées,
Guéménoise, oignon de Roscoff caramélisé et jus de veau réduit,
une huile de persil



Suprême de pintade fermière de Loué rôti,
mouseline de potimarron aux cinq épices,
quelques chanterelles et légumes racines,
jus de volaille parfumé aux grains de café bio Ouganda Éthiopie

ou

Dos de lieu jaune cuit à l'unilatéral,
mijotée de lentilles vertes de Mareil-en-Champagne,
fenouil et fumet réduit à l'orange



La pomme Reine des Reinettes,
entremets à la pomme et cœur de Granny Smith,
sablé à la cannelle, sorbet au cidre du Pont Toré

ou

La figue pochée au Porto rouge,
crème légère au lait frais de brebis parfumée à la verveine,
sablé breton et sorbet à la figue de Barbarie

Menu complet : 58 €

Menu entrée, plat : 50 €

Menu plat, dessert : 44 €

Menu Main verte

automne-hiver 2024/2025

Amuse-bouche



Velouté d'oignon des Cévennes,
œuf fermier de Loué confit à 64°,
tuile de parmesan et éclats de châtaigne



Petit chou blanc cuit à la vapeur puis grillé,
méli-mélo de légumes de saison,
vinaigrette soja, gingembre et sésame noir



La pomme Reine des Reinettes,
entremets à la pomme et cœur de Granny Smith,
sablé à la cannelle, sorbet au cidre du Pont Toré

Menu complet : 35 €