

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 57 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Carpaccio de Saint-Jacques, Carottes onctueuses au gingembre, Kiwi et vinaigrette soja
Foie gras de canard de la Maison Mitteault, Pomme confite au Chinon rouge et confiture de vin*

Poissons : 30 €

*Saint-Jacques d'Erquy snackées, Chou-fleur crémeux et endive rôtie, Jus au safran
Sandre rôti sur sa peau, Côtes de blettes gratinées au parmesan, Jus des arêtes au vin rouge*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier en tourte, Salade potagère, Jus gourmand
Selle d'agneau cuite en basse température, Pois cassés et tuile de pain, Vrai jus*

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Douceur chocolat Andoa, Noix de pécan en praliné, Crémeux et glace au poivre de Sichuan
Poire Williams pochée et en biscuit moelleux, Caramel, Fève de tonka en crémeux et glace*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %