

... décide la destinée

... décide la destinée

Les Bourgeois au déjeuner 35 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au samedi midi, sauf jours fériés

Le chef vous suggère ses envies et ses coups de cœur du marché de la journée...

Il se compose d'une entrée, d'un plat et au choix fromage ou dessert

Les Bourgeois de Nuit au dîner 42 €

Menu servi au dîner du mercredi au vendredi soir, sauf jours fériés

Ce menu comprend, entrée, plat fromage et dessert

Les Grumes 60 €

Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs

Comme un Minestrone, Lieu Jaune et Gnocchis de Morilles, quelques coquillages et navets de Kyoto

Ou

Côte de Veau piquée de lard aux aromates, oignons nouveaux, blettes de pays et radis roses étuvés au citron

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

Pour nous découvrir ...

80€ en 5 plats ou 100€ en 6 plats avec la langoustine

Menu servi pour l'ensemble des convives

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés, Berce glacée

Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, laitue sucrine et feuille de Gaude

Langoustine du Guilvinec rôtie, émulsion de carottes au gingembre

Demi Pigeon du Louhannais, artichauts poivrade et mousseline d'ail des ours, vrais mousserons, délicatesse au jus

Au choix parmi les fromages frais et affinés de la carte

Pour terminer en vous faisant plaisir, nous vous laissons le choix parmi la carte des desserts d'Emilie Rey

C'est le printemps...

C'est le printemps...

C'est le printemps . . .

Pour débiter

Epaisse Aile de Raie confite, crème de fenouil, câpres et poireaux acidulés, Berce glacée	35 €
Caille Royale en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs	40 €

In direct des quais

Comme un Minestrone, Lieu Jaune et Gnocchis de Morilles, quelques coquillages et navets de Kyoto	43 €
Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, laitue sucrine et feuille de Gaude	45 €
Langoustines du Guilvinec rôties, émulsion de carottes au gingembre	49 €

Le fruit de nos terroirs

Volaille de Bresse, aux Asperges Blanches de Sologne, petits pois et fèves aux morilles de pays	46 €
Côte de Veau piquée de lard aux aromates, oignons nouveaux, blettes de pays et radis roses étuvés au citron	43 €
Pigeon du Louhannais, artichauts poivrade et mousseline d'ail des ours, vrais mousserons, délicatesse au jus	44 €

Frais et affinés

Époisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de Créances	12 €
Comté fruité de la maison Hess, gelée de vin à la vanille 'Mada', chantilly de moutarde	12 €
Fourme d'Ambert, et glace, céleri et pomme verte	12 €
Faiselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits,...	7 €

Pour finir

Chocolat Kalapaïa en déclinaison, crémeux et glace, croustillant de sésame	18 €
Comme un vacherin glacé à la Rhubarbe, gelée sauge et cake citron	17 €
Millefeuille aux Fraises, mousseline légère à la fleur d'oranger, sorbet	17 €