

## Les entrées froides et chaudes

<i>L'assiette de jambon Ibérique « patte noire »</i> tranche de pain toastée au fromage	28 €
<i>Le foie gras de canard cuit au naturel</i> confiture d'oignon rouge, artichaut, graines de tournesol et ses toasts	34 €
<i>Le saumon cru mariné aux herbes</i> crème d'avocat, petit sorbet à la tomate	32 €
<i>Les coquilles Saint-Jacques poêlées</i> truffe fraîche « mélanosporum », ravioles de céleri et son écume	45 €
<i>Les huîtres chaudes à la duxelle de champignons</i> feuilles d'épinards, caviar de saumon et son jus acidulé	36 €
<i>Le foie frais de canard poêlé au pain d'épices</i> citrons confits, pomme, réduction de porto	36 €

## Les poissons et crustacés

<i>Les filets de rougets et chipirons grillés</i> sauce à l'encre, risotto safrané et riz noir soufflé	36 €
<i>La fricassée de homard Breton</i> macaronis au butternut, noisettes torréfiées, émulsion à la châtaigne	52 €
<i>Les filets de sole rôtis aux coquillages</i> crème d'épinard, lentilles de moule, pomme de terre au caviar	38 €
<i>L'assiette de langoustines sous toutes ses formes</i> en salade, rôtie au lard, ravioli au caviar, beignet au curry	52 €



## « Menu Terre et Mer » à 72 €

*La salade tiède de rouget à l'encre*  
crèmeux de poivron « piquillos », beignets de chipirons

*ou*

*Le foie gras de canard cuit au naturel*  
confiture d'oignon rouge, artichaut, graines de tournesol et ses toasts

*La poêlée de coquilles St Jacques*  
royale de lard, jaune d'œuf, mousse de pomme de terre

*La poitrine de canard aux épices*  
pain perdu, panacotta de maïs, compote de figues

*ou*

*Le lièvre à la royale*  
purée de châtaigne, panais, compote de coing, raviole de cèpes, poire  
au vin rouge

*Le sabayon mascarpone aux fruits exotiques*  
marbré glacé kiwi-passion et arlette

*ou*

*Le biscuit aux noisettes, pralin croustillant*  
chantilly au chocolat au lait, sorbet aux griottines et bâtonnet glacé à la  
pistache

*Les petits fours maison*

## « Menu Terroir » à 42 €

*Le jaune d'œuf cuit à basse température*  
champignons des bois, épinards, jambon, mousse de pomme de terre

*ou*

*Le saumon cru mariné aux herbes*  
crème d'avocat, petit sorbet à la tomate

*La volaille farcie à l'ail confit*  
macaronis au butternut, oignons frais snackés, purée de châtaigne, riz  
sauvage soufflé

*ou*

*Le filet de merlu de ligne rôti*  
risotto façon paella, émulsion langoustine

*Le parfait glacé au café*  
mousse au chocolat et caramel de café

*ou*

*Les madeleines tièdes sur fondue d'abricot confit*  
crème glacée à la vanille Bourbon

*Les petits fours maison*



**« Menu Gourmand » à 110 €**

*(servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 21h00)*

*La coquille Saint-Jacques poêlée*

caviar, raviole de céleri, pomme verte, croustillant au sarrasin

---

*Le jaune d'œuf cuit à basse température*

carpaccio de cèpes, mouillette, jambon de pays

---

*La fricassée de homard Breton*

macaronis au butternut, noisettes torréfiées, émulsion à la châtaigne

---

*Le foie frais de canard poêlé au pain d'épices  
citrons confits, pomme, réduction de porto*

---

*Le filet de pigeon rôti,*

ses cuisses en pastilla, poire au vin rouge, patate douce, jus au cacao amer

---

*Le beignet de fromage de brebis  
et pâte de coing*

*ou*

*Le parfait glacé à la vanille « Bourbon »*

raviole d'ananas à la framboise, mousse tiède aux fruits de la passion

---

*La guimauve au spéculoos*

glace café, brownies, crème chocolat

*Les petits fours « Maison »*

*Prix nets et service compris*

## Les viandes et les volailles

<i>La lasagne de foie gras aux truffes</i>	52 €
pommes de terre « sacristain », jus émulsionné	
<i>La poitrine de canard aux épices</i>	34 €
pain perdu, panacotta de maïs, compote de figue, croustade de foie gras aux pruneaux	
<i>Les ris d'agneau poêlés</i>	34 €
aux poivrons « piquillos » et aux cèpes d'ici	
<i>Le filet de pigeon rôti,</i>	40 €
ses cuisses en pastillas, poire au vin rouge, patate douce, jus au cacao amer	
<i>La pièce de bœuf grillée (origine France)</i>	34 €
beignet de légumes confits, pommes allumettes, mesclun de salade et sauce béarnaise	
<i>Le lièvre à la royale</i>	40 €
purée de châtaigne, panais, compote de coing, raviole de cèpes, poire au vin rouge	

## Le fromage

<i>Le fromage de brebis du berger</i>	12 €
pain aux raisins et aux noix, confiture de cerises noires	
<i>Les beignets de fromage de brebis, pâte de coing</i>	12 €

## Les desserts

<i><u>L'assiette aux cinq gourmandises</u></i>	18 €
<i>Le parfait glacé à la vanille « Bourbon »</i>	16 €
raviole d'ananas à la framboise, mousse tiède aux fruits de la passion	
<i>Les crêpes chaudes « façon Suzette »</i>	15 €
salade d'oranges, sorbet au pain d'épices	
<i><u>L'assiette de desserts au chocolat noir, blanc et lait</u></i>	18 €
<i><u>Le soufflé chaud aux fruits de la passion</u></i>	
salpicon de fruits, sorbet kiwi passion	
	18 €
<i><u>Les madeleines tièdes sur fondue d'abricot confit</u></i>	

crème glacée à la vanille « bourbon »

**16 €**

**Les desserts soulignés sont à commander au début du repas**

*Prix nets et service compris*