

... décide la destinée

... décide la destinée

## *Les Bourgeois au déjeuner* 35 €

Menu servi au déjeuner du mardi 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 mardi au jeudi 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 Couteaux XXL, cocos plats et oignons rouges, gnocchis

Ou

Filet de Veau vapeur puis grillé, Fregula Sarda torréfiées au citron, poivrades et pâtisseries, quelques Taggiasches

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 le homard

Menu servi pour l'ensemble des convives

Fine gelée de tomate au parfum de livèche, émietté de Tourteau Breton, guacamole fumé

Maigre sauvage confit à l'huile de pistache torréfiée, quelques coques et feuille de Gaude

Homard de casier, sabayon à l'huile fruitée noire, Saint Fiacre aux amandes fraîches

Demi Pigeon du Louhannais, courgette crémeuse, oignons nouveaux et grenailles délicatesses rôties

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 l'été...  
C'est l'été...

C'est l'été...

*Pour débiter*

Fine gelée de tomate au parfum de livèche, émietté de <b>Tourteau Breton</b> , guacamole fumé	40 €
<b>Caille Royale</b> en escabèche, gaspacho de courgettes jaunes et chutney de clous aux abricots secs	40 €

*In direct des quais*

Comme un Minestrone, <b>Lieu jaune</b> et <b>Couteaux XXL</b> , cocos plats et oignons rouges, gnocchis	42 €
<b>Maigre sauvage</b> confit à l'huile de pistache torréfiée, quelques coques et feuille de <b>Gaude</b>	45 €
<b>Homard de casier</b> , sabayon à l'huile fruitée noire, <b>Saint Fiacre</b> aux amandes fraîches	52 €

*Le fruit de nos terroirs*

<b>Filet de Veau</b> vapeur puis grillé, <b>Fregula Sarda</b> torréfiées au citron, poivrades et pâtissons, quelques <b>Taggiasches</b>	46 €
<b>Pigeon du Louhannais</b> , courgette crémeuse, oignons nouveaux et grenailles délicatesses rôties	44 €
<b>Côte et moelle de Boeuf</b> , girolles du <b>Morvan</b> aux amandes fraîches et laitue celtuce	52 €

*Frais et affinés*

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

*Pour finir*

<b>Chocolat Caraïbes</b> en déclinaison, crémeux et glace, croustillant de sésame	18 €
Comme un vacherin glacé <b>Framboises</b> et <b>Amande</b> biscuit mirliton et meringue craquante	18 €
<b>Baba à la Verveine du Velay</b> , <b>Pêches</b> poêlées et glace <b>Reine des Prés</b>	17 €
<b>Millefeuille aux Fraises</b> d'Irène, mousseline légère à la fleur d'oranger, sorbet	17 €