

... décide la destinée
... décide la destinée

Les Bourgeons 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 Bourgeons 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 Gruemes 60 €

Caille Royale et Foie gras, gelée tourbée à l'humus, mûres et noisettes sauvages

Merlan de ligne, et pousse-pieds, mousseline de créances à la Tonka, tuile dentelle

Ou

Entrecôte et moëlle de Bœuf de Charolles, Fregula Sarda au citron, poivrades, courgettes
et tomates de jardin

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

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

Turbot de nos côtes confit à l'huile de pistache torréfiée, Edamame aux anchois frais en fine feuille

Langoustine de Loctudy, sabayon à l'huile fruitée noire, haricots verts de Saint Fiacre

Demi Pigeonneau de Mr Sanchez, polenta fraîche, figue au poivre de Madagascar, maïs minis et pop corn

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

Début des vendanges

Début des vendanges...

Début des vendanges . . .

Pour débiter

Fine gelée de tomate au parfum de tagette sanglée, émietté de Tourteau Breton , guacamole fumé	40 €
Caille Royale et Foie gras, gelée tourbée à l'humus, mûres et noisettes sauvages	42 €

In direct des quais

Merlan de ligne, et pouce-pieds, mousseline de créances à la Tonka, tuile dentelle	40 €
Turbot de nos côtes confit à l'huile de pistache torréfiée, Edamame aux anchois frais en fine feuille	45 €
Langoustines de Loctudy, sabayon à l'huile fruitée noire, haricots verts de Saint Fiacre	52 €

Le fruit de nos terroirs

Entrecôte et moëlle de Bœuf de Charolles, Fregula Sarda au citron, poivrades, courgettes et tomates de jardin	52 €
Pigeonneau de Mr Sanchez, polenta fraîche, figue au poivre de Madagascar, maïs minis et pop corn	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 €
Faisselle traditionnelle selon vos goûts : salée ou sucrée, crème, coulis de fruits, miel de montagne,...	7 €

Pour finir

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