### Formule PLANTAGENET 24 euros

menu servi tous les jours sauf le Samedi soir et jours fériés à choisir dans la carte

> une entré et un plat ou un plat et un dessert

### Formule SAINT HILAIRE 29 euros

Menu servi tous les jours à choisir dans la carte

# une entrée

\*\*\*

un plat; supplément de 3 euros pour la langoustine

\*\*\*

#### un dessert

\*\*\*

Plateau de fromages affinées: supplément 3 euros

## Formule SAINT HILAIRE 37 euros

escalope de fois-gras en croûte d'Eddos, petite salade du marché, vinaigrette de framboise, sauce douceur

\*\*\*

fricassé de langoustine en "feuille" de courgette vivement saisie au thym, pâtes maison et concassé de tomate et basilic

\*\*\*

poulette affinée de la cour d'Armoise juste rôti à l'ancienne, poêlée de champignons à l'échalote, jus réduit

\*\*\*

le plateau de fromages affinés

Le choix des desserts à la carte

### Formule Végétarien 21 euros

pavé maraîcher aux légume printaniers, salade fraîcheur de saison, crémeux de poivrons rouges
\*\*\*

assiette gourmande de légumes de saison: émulsion de poivrons rouges et paprika

le dessert au choix à la carte

#### La carte

#### Ses entrées

escalope de foie-gras en croûte d'eddos, petite salade du marché, vinaigrette de framboise, sauce douceur

\*\*\*

pavé maraîcher aux légume printaniers, salade fraîcheur, crémeux de poivron rouge
\*\*\*

filet de truite juste poelé, un écrasé de pomme de terre, émulsion de moule au thym

## Ses viandes et poissons

filet de bar en croûte de pomme de terre, légumes du marché, réduction de crème fermière \*\*\*

fricassé de langoustine en "feuille" de courgette vivement saisie au thym, pâte maison et concassé de tomate et basilic

\*\*\*

poulette affinée de la cour d'Armoise juste rôti, légumes moment, jus simplement réduit

#### Ses desserts

mi-cuit chocolat: cœur fondant à la fève tonka, sauce anglaise, crème glacée

plaisir acidulé au citron, crème mascarpone, crème mascarpone, cœur moelleux Yuzu et oranges confites, dacqoise amande coco

\*\*\*

palet breton à la fleur de sel, quelques framboise, crème chiboust, glace pistache \*\*\*

tarte friande aux fruits du marché, crème mousseline, glace à la vanille de Madagascar