Les Entrées

Carpaccio de noix de coquilles saint Jacques et clémentine 21 €

Déclinaison autour de la courge 19 €

Mi-cuit de foie gras de canard, gelée d'hibiscus 26 €

Raviole de blanc d'œuf, escargots façon bourguignon 23 €

Les Plats

Noix de coquilles saint Jacques confites, juste saisies 26 €

Sole meunière, mousseline de pomme de terre et légumes 55 €

Rognon de veau, sauce piquante 24 €

Jambonnette de volaille de Loué au cidre 24 €

Les affinés du maître fromager 16 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Cointreau 17 €

Torche au marron 16 €

Entremets à la poire du Léard 16 €

Gourmandise café, sauce chocolat 16 €

Chef de cuisine **LABAT-GEST Michäel et son équipe**

Tous nos mets sont faits maison – Certification « Maître Restaurateur »

Nos viandes sont d'origine française

Menu de saison 54 €

46 € sans fromage

Déclinaison autour de la courge
ou
Raviole de blanc d'œuf, escargots façon bourguignon
**
Noix de coquilles saint Jacques confites, juste saisies
ou
Rognon de veau, sauce piquante
**
Les affinés du maître fromager

**

Choix de dessert à la carte

Menu dégustation 80 €

avec accord mets et vins 98 €

Servi pour l'ensemble de la table
(de 12h00 à 13h00 et de 19h30 à 20h30)

Déclinaison autour de la courge

**

Mi-cuit de foie gras, gelée d'hibiscus

**

Noix de coquilles saint Jacques confites, juste saisies

**

Rognon de veau, sauce piquante

**

Les affinés du maître fromager

**

Pré-dessert

**

Soufflé chaud au Cointreau

Menu Retour du Marché 38 €

(Sauf jours fériés et fêtes)

Plats du moment proposés par le maître d'hôtel
Entrée, Plat, Dessert
ou
Pour une petite faim « entrée - plat » ou « plat - dessert » 32 €