

Janvier 2022

Crème brûlée à la courge butternut, copeaux de magret fumé et croûtons de pains au beurre

Gâteau de foie blond de volaille Albufera, quenelle et champignons des bois

Noix de Saint Jacques "thaï" (suppl. 6,00 €)

Soupe de 8 légumes d'hiver émulsionnée à l'huile d'olive mûre, moules au curcuma et pain aillé

Salade poireaux et pointe de rouille, gravlax de saumon au beurre d'anguille fumé

-o-o-o-

Morceau de bœuf servi saignant, déclinaison de choux fleur

Filet de poisson d'arrivage à la plancha, étuvée de légumes verts, beurre nantais et trompettes

Secreto de pata negra, légumes « paysan » et pommes allumettes

Pomme de ris de veau doré au beurre d'ail et morilles, pomme Anna (suppl.12,00€)

Blanquette de cabillaud au jus de palourdes et quelques salicornes

-o-o-o-

Fromage blanc fermier à la crème

Assiette de fromages de la fromagerie du village

Entremets au fruit de la passion, crème mascarpone et copeaux de noix de coco

Moelleux au chocolat Valrhona et cœur de chartreuse

Financier à la pistache, cœur coulant de confiture de fruits rouges

Tarte fine aux pommes golden, sauce chocolat et glace vanille

Merci de communiquer le choix de votre dessert dès la prise de commande

Le café madeleine 3,50 €

le thé madeleine 4,70 €

Menu COMMIS 26,50€

entrée et plat

ou

plat et dessert

Menu CHEF 32,00€

entrée

plat

fromage ou dessert

Menu GOURMET 35,00€

entrée

plat

fromage et dessert

NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION LE TABLEAU DES PRODUITS ALLERGENES