

Menu du Marché
16,50 euros
(uniquement le
jeudi soir, vendredi midi et samedi midi)

Entrée

Ou

Plat

Ou

Dessert

Menu Enfant
14 euros
(jusqu'à 12 ans)
Filet de boeuf
Ou
Filet de Saint-pierre
Fondant au chocolat
ET Sirop à l'eau

Menu Découverte

26 euros

Nougat au caillé de chèvre Maison Bordas et sa glace à la feuille de tabac.

OU

Terrine de lapereau à l'aïl noir et son sorbet aux herbes fraîches.

OU

Velouté de légumes de saison et son escalope de foie gras.

Cuisses de grenouilles en frittots Mijínko.

OU

Magret de canard et son jus Matcha.

OU

Filet de rouget revisté en Pissaladière .

OU

Aile de raie pochée et son escalope de foie gras.

Sélection de fromages affinés.

OU

Crème brûlée à la violette.

OU

Nougat glacé .

OU

Fraîsiers à la fève de tonka et sa glace coco rhum.

OU

Entremet glacé aux trois chocolat.

OU

Fondant au chocolat cubain à la fève de tonka et sa glace griotte.

Menu Gourmand

30 euros

Foie gras au chocolat et son bonbon roquefort.

OU

Thon en tartare aux herbes du jardin.

OU

Nougat de caillé de chèvre Maison Bordas à l'huile de noix, pistaches torréfiées et sa glace à la feuille de tabac.

OU

Tataki de boeuf charolais.

Tartare de boeuf charolais.

OU

Entrecôte charolaise mâturée 4 semaines et son beurre d'algues.

OU

Blanquette de joue de lotte bretonne.

OU

Filet mignon de roi rose de Touraine et son jus Matcha.

Sélection de fromages affinées.

OU

Crème brûlée à la violette .

OU

Nougat glacé .

OU

Fraisier à la fève de tonka et sa glace coco rhum.

OU

Fondant au chocolat cubain à la fève de tonka et sa glace griotte.

OU

Entremet glacé aux trois chocolat.

Menu Dégustation

38 euros

Médaille de homard bleu.

OU

St Jacques rôties à la bière

OU

Foie gras au chocolat et son bonbon roquefort.

OU

Thon en tartare aux herbes du jardin .

OU

Tataki de boeuf charolais.

Filet de boeuf charolais de chez Stéphane Turbeau sauce morilles.

OU

Pigeon rôti et son velouté de cèpes.

OU

Blanquette de joue de lotte bretonne .

OU

Filet de St pierre et son velouté de homard

Sélection de fromages affinés.

OU

Crottin de Chavignol rôti à l'huile d'olive , poivre .

(à prendre à la commande)

Crème brûlée à la violette.

OU

Nougat glacé .

OU

Fraisières à la fève de Tonka et sa glace coco rhum .

OU

Fondant au chocolat cubain, glace, griotte .

OU

Entremet glacé aux trois chocolats .

Menu gastronomique 50 euros

Coupe de champagne .

Médailles de homard bleu .

Ou

Foie gras au chocolat et son bonbon roquefort .

Ou

St Jacques rôties à la bière .

Filet de Saint Pierre et son velouté de homard .

Ou

Blanquette de joue de lotte bretonne.

Filet boeuf de chez Stéphane sauce morilles .

Ou

Pigeon rôtie et son velouté de cèpes.

Sélection de fromages affinés.

Ou

Crottin de Chavignol à l 'huile d'olive, poivre .

Crème brûlée à la violette

Ou

Nougat glacé

Ou

Fraisier à la fève de tonka et sa glace coco rhum .

Ou

Fondant au chocolat Griotte .

Ou

Entremet glacé aux trois chocolat.

Menu végétarien 30 euros

Velouté de légume de saison

Omelette à la truffe.

Plateau de fromages

Dessert aux choix

À LA CARTE

Entrées

Terrine de lapereau et son sorbet aux herbes fraîches	12 euros
Tataki de boeuf charolais	12 euros
Foie gras truffé et son bonbon chocolat roquefort	18 euros
Médailles de homard bleu	18 euros

Plats

Entrecôte mâturée	20 euros
Filet de boeuf mâturé	22 euros
Filet de Saint-Pierre	20 euros
Côte de boeuf 500 gr (1 pers)	24 euros
Côte de boeuf 1 kg (2 pers)	48 euros

Fromages et Desserts

Sélection de fromages	6 euros
Crottin de chavignol (à la commande)	6 euros
Dessert maison	10 euros

Nos Producteurs :

Ferme les Bruyères oeuf plein air.

Ferme Dufraïsse beurre , lait , fromages.

Chèvrerie Bordas fromages.

Stéphane Turbeau boeuf charolais.

Le clos des Sureaux légumes , fruits .

Tous nos produits sont maison et à base de produits brutes.

Soyeux de l'environnement nous trions et recyclons nos déchets .