

Menu Dégustation à 110 €

Menu servi à l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Accord 5 verres de vin (8 cl) : 40 € / personne

Supplément fromage : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Thon rouge mi-cuit mariné au curry, Cocos et coquillages,
Vinaigrette et glace moutarde à l'ancienne*

Foie gras de canard poêlé, Figues déglacées au vinaigre balsamique

Lieu jaune de ligne, Spaghettis de courgettes, Moules et jus iodé

Raviole d'artichaut, Émulsion au parmesan

Pigeonneau de Maulévrier rôti sur coffre, Tarte fine de champignons, Quelques girolles, Vrai jus

Dôme chocolat Andoa, Crème fine vanillée et crumble, Glace chocolat

Soufflé chaud au cointreau, Glace verveine du potager

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %