

# *Menu Dégustation à 110 €*

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

## *Supplément fromage : 12 €*

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

### *Amuse-bouche*

\*\*\*

*Foie gras poêlé au kumquat relevé au poivre de Timut*

\*\*\*

*Raviole de champignons, Émulsion parfumée*

\*\*\*

*Saint-Jacques juste rôties, Gnocchis truffés, Crème de cresson, Châtaignes*

\*\*\*

*Tourte de légumes d'hiver, Jus de viande*

\*\*\*

*Pigeonneau de Maulévrier cuit sur coffre, La cuisse en tartelette, Calisson de pomme de terre*

\*\*\*

*Douceur gourmande*

\*\*\*

*Soufflé au rhum ambré, Sorbet banane flambée*

\*\*\*

*Mignardises*

*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 %*