

## *Notre carte de saison*

*Menu Louis XVI à 57 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte*

### *Entrées : 25 €*

*Escalope de foie gras pochée dans un bouillon printanier de champignons, Légumes primeurs et herbes fraîches  
Thon mi-cuit, Courgettes en textures, Consommé froid de basilic et huile de verveine*

### *Poissons : 30 €*

*Saint-Pierre poché au beurre de sauge, Soupe de petit épeautre tranchée à l'huile de poivron et livèche,  
Boulgour en vinaigrette de livèche*

*Lieu jaune cuit de peur, Fine mousseline de concombre à l'anis vert,  
Jus d'arêtes à la rhubarbe tranché à l'huile de céleri*

### *Viandes : 34 €*

*Pigeonneau de Maulévrier, Petit pois et concombre à l'huile de menthe, Jus infusé à la rhubarbe  
Selle d'agneau rôtie en infusion de vanille, Blettes, Pomme de terre et gomasio végétal*

### *Supplément fromage : 12 €*

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

### *Dessert : 16 €*

*Dessert à commander en début de repas*

*Chocolat grand cru, Sarrasin et vanille*

*Fraises en textures, feuille de figuier, Sapin et verveine*

*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 %*