

jarroussel Restaurant

Menu automne 2019

Réservé à la table entière, tous les déjeuners du mercredi au vendredi 15 €
Nous vous proposons une formule : Entrée, plat, dessert et un verre de vin

Retour du marché

Entrée, plat, fromages ou dessert 29 €

Entrée, plat, fromages et dessert 34 €

La soupe de potimarron, écume de lard fumé, quelques cèpes
OU

Dans l'esprit d'une caillette, châtaignes, vert de blette et champignons au vinaigre

Le cochon de lait de Mr Pommier, cuit longuement quelques légumes de saison

OU

Le filet de mulot de pêche côtière, Mani/coco , coco/chorizo

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Le clafoutis aux poires doyenne des comices

OU

Le streussel orange/citron

Promenade gourmande

Menu au choix à partir de la carte 47 €
Entrée, plat, plateau de fromages et dessert

Confiance

Réservé à la table entière, dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs" 60 €

Les pieds sous la table

Menu confiance et dégustation de vins en complet accord avec votre menu 80 €

 Jérôme Cazanave



Jarroussel

Restaurant

Les entrées

Quinze ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots	18 €
Fricassée de cèpes d'ici, tarbais, pieds de cochon et bœuf séché	
L'ombre commun d'Auvergne en gravelax basilic et cèpes au vinaigre	22 €
Tout simplement la terrine de foie gras de canard de l'Aveyron qui s'assaisonne de piment d'Espelette, condiment fruité	

Les poissons

Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche et des saisons	23 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Les viandes

Le filet de bœuf d'ici, cocotte de légumes automnaux et jus court	23 €
Le suprême de poularde des volailles d'Alice, châtaignes, champignons...	
Dans l'esprit d'un lièvre à la royale, spatzle à la farine de poids blonds	
La chasse du jour	

Les fromages

Plateau de fromages "d'ici et d'ailleurs"	8 €
-------------------------------------------	-----

Les desserts

La brioche aux pralines roses, façon pain perdu, sorbet fruits noirs	
La poire William pochée au cassis, craquelin et glace vanille	9 €
La crème brûlée, butternuts/olives noires confites, glace potimarron	
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)	



Jérôme Cazanave

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.