






jarroussel Restaurant

Menu automne 2020 	
Réservé à la table entière, tous les déjeuners sauf samedi et dimanche Nous vous proposons une formule : Entrée, plat, dessert et un verre de vin	15 €
Retour du marché 	
Entrée, plat, fromages ou dessert	29 €
Entrée, plat, fromages et dessert	34 €
Crèmeux d'haricots Tarbais, éclats de confits de canard et noisettes torréfiées OU Le risotto carnaroli aux cèpes d'ici, copeaux de jeune cantal	
Poisson bleu, poché dans une soupe de poisson safrané, quelques bouchots OU Boudin noir, cochon de lait et potiron juste snacké, châtaignes et jus court	
Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs	
La poire doyenné confite au miel de pays, sablé breton, glace miel/romarin OU Sur un crèmeux de topinambour vanillé, fondant chocolat sorbet cassis	
Promenade gourmande 	
Menu au choix à partir de la carte Entrée, plat, plateau de fromage et dessert	47 €
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 €



Jarroussel

Restaurant

Les entrées

Quinze ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots Bio de Nicole	18 €
Le pâté de gibier en croûte veiné de foie gras condiments myrtille/gentiane	
L'ombre commun d'Auvergne en gravelax, cèpes au vinaigre d'ici	22 €
Escalope de foie gras de l'Aveyron, tarbais, olives des orgues et pruneaux	

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 et jus court	23 €
Le lièvre en Cabessal, cèleri, cèpes...	
Le cochon de lait de Mr Pommiers, cuit des heures, pommes de terre grenaille	

Les fromages

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

Les desserts

Poires et prunes de Daniel pochées dans un vin chaud, crumble et glace olive.	9 €
Financier potiron pistaches, glace pistache	
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute,	
Sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)	



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