



MENU ETÉ 23

Prix en € TTC - Service Compris



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

Les Entrées

22,00 €

Bientôt 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots.

Tout simplement une tarte aux légumes & champignons du moment, pickles & pousses insolites.

La truite des eaux vives du Ganel traitée en gravlax, cucurbitacés en jeu de textures.

"Végétal", car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas passer à côté de pépites, tous les jours nous vous proposerons une assiette sublimant les légumineuses.

Les Poissons

25,00 €

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 & des saisons.

Les Viandes

25,00 €

Le filet de bœuf d'ici, cuit à la flamme légèrement fumé au genièvre de la Pinatelle.

Suprême de poulette de la ferme d'Alice, contisé d'estragon.

Agneau laiton, merguez, boulghour, citrons confits au sel.

Le cochon de lait de M. Pommier cuit longuement, jus court.

Les Fromages

8,00 €

Plateau de fromages "d'ici & d'ailleurs".

Les Desserts

10,00 €

Un savarin punché dans une sangria, tous les fruits rouges & noirs du moment.

Dacquoise, cerises confites, Amarena, crémeux chocolat blanc & amande amère.

Tout en fraîcheur, melon, pastèque, nectarine... Glace souvenir de pétanque.

La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 mins d'attente)

"La loi nous impose un tableau de présence des allergènes, il est tenu à votre disposition sur demande. Cependant l'un des chefs ou le chef de salle peut se déplacer auprès de vous afin de convenir des plats adaptés à vos besoins."



MENU ÉTÉ 23

Prix en € TTC - Service Compris



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

Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert	33,00 €
Entrée, plat, fromage et dessert	38,00 €

La courgette confite aux olives Taggiasca, pulpe d'aubergine, citron basilic & salaison.

OU

Revue & corrigée : la salade César, sur des airs d'ici.

La tomate de plein champ, farcie de cochon & aromates.

OU

Cannelloni de haddock, moules de Bouchot & sauce poulette.

Le plateau de fromages d'Auvergne & d'ailleurs.

Panne cotta à la verveine, pêche pochée & glace verveine.

OU

Nougat glacé, véritable fruits confits, amandes & noisettes caramélisées.

Promenade Gourmande

52,00 €

Menu au choix à partir de la carte

Entrée, plat, plateau de fromages & dessert

Confiance

65,00 €

Réservé à la table entière

Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"

Les pieds sous la table

89,00 €

Réservé à la table entière

Menu confiance & dégustation de vins en complet accord avec votre menu

Tous les déjeuners du mercredi au vendredi (Réservé à la table entière)

18,00 €

Formule : Entrée, plat, dessert & un verre de vin