



Les Entrées

22,00 €

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

Crêpinette de ris de veau, pieds de cochon & champignons.

La truite des eaux vives du Ganel traitée en gravlax, touche de concombre & oignons rouges.

"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

26,00 €

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

Le veau de Pays prit dans la longe, feuilles & côtes de blettes.

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

Les Fromages

9,00 €

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

Les Desserts

11,00 €

Pommes de pays de Massiac, pochées au thé noir & pistil de safran, sorbet grany.

Riz au lait vanillé, confiture de lait, compotée & sorbet poire.

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



Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert 36,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert 41,00 €

L'orge perlé de la Planèze, encre de seiche, moules, trompettes & tourbe.

OU

Pressé de blondes d'ici & cochon confit aux alliacés, condiments fruités.

Crispy de Haddock & pommes de terre, crémeux pois chiche noisette, du chou-fleur cru.

OU

Le boeuf de pays cuit longuement, garniture d'un minestrone.

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

La brioche rôtie comme un pain perdu, condiment prune & sorbet de fruits noirs.

OU

Flan pâtissier à la vanille bourbon, glace crème brûlée.

Promenade Gourmande

55,00 €

Menu au choix à partir de la carte

Entrée, plat, plateau de fromages & dessert

Confiance

69,00 €

Réservé à la table entière

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

Les pieds sous la table

95,00 €

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)

20,00 €

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