La Carte

La cuisine comme art de partage

LES ENTRÉES

Foie gras poêlé, crosnes glacés, bouillon anguille fumée et praliné noisette	27 €
Raviole d'escargots de Bourgbarré en persillade et ricotta, crème à l'ail	20 €
Poireau fondant, siphon cancoillotte et jus végétal	19 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	10 €
9 huîtres creuses de Cancale N°3	14 €
12 huîtres creuses de Cancale N°3	19 €
Suggestion du chef	

LES PLATS

Saint-Jacques snackés, déclinaison de betteraves, nashi et émulsion bortsch	25 €
Pavé de veau basse température, pommes de terre croustillantes, endive confite, maquereau fumé et sauce vitello	27 €
Ballotine de pintade farcie au foie gras, galette d'avoine à la châtaigne, crème d'héliantis et réduction aux herbes	24 €
Ris de veau comme un vol au vent, pleurotes et shitaké grillés, jus corsé	35 €
Chou-fleur rôti dans l'esprit d'un gratin, macaroni et tuile emmental	23 €
Suggestion du chef	

LES FROMAGES

Assiette de trois fromages affinés, mesclun	8 €
Fourme d'Ambert rôtie, pain aux noix, chutney d'abricots secs aux piments	8 €

LES DESSERTS

Suggestion de la pâtissière	
Amandine aux agrumes, sauce acidulée et sorbet orange sanguine	12 €
Millefeuille de sarrasin, crème montée vanille et glace au lait ribot	10 €
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille	9 €
Café Nespresso Gourmand	9 €

Tous nos prix sont annoncés "taxes et service compris". Nos approvisionnements dépendent des arrivages du marché.
Nous vous remercions de bien vouloir nous excuser de l'absence momentanée de certains produits

En cas d'allergies, merci de nous prévenir. Le tableau d'allergènes est disponible sur demande à la réception