

Formule Gourmande 35€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

Entrées :

- Œuf mimosa revisité parfumé à l'huile de truffe et son magret de canard fumé, pickels de légumes.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

Plats :

- Tajine de poulet de Janzé aux fruits secs, amandes et petits légumes de saison, sauce miel/gingembre.
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto sur sa mousseline de patates douces au yuzu, fricassée de légumes de saison et sa réduction à l'orange.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

Desserts :

- Crémeux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble et son crémeux de caramel.
- Cheesecake vanille/framboise sur son biscuit spéculoos et son coulis de fruits rouge.

Menu bistrot 44€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

32€ menu hors boissons

Entrées :

- Œuf parfait, mousseline de potimarron au lait d'amande, noix, champignon et coppa.
- Tartare de saumon gravlax à la crème de ciboulette et raifort sur son blinis aux herbes fraîches et citron.

Plats :

- Poitrine de porc de la ferme de la lande (BBC) laquée au miel et gingembre, pommes de terre grenaille et son mesclun aux pickels de légumes.
 - Dos de merlu sur son risotto verdé et petits légumes,
- Supreme de poulet de Janzé mariné, fricassée de légumes automnale (pdt., carottes glacées, châtaignes et champignons, jus de volaille corsé et .
 - Plat Végétarien (sur demande)

Desserts :

- Crèmeux de chocolat Valrhona sur son craquant breton et sa chantilly au caramel beurre salé.
- Cheesecake vanille/framboise sur son biscuit au spéculoos et son coulis de fruits rouge.

Menu réserve 55€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

43€ hors boisson

Entrées :

- Foie gras de canard maison au vin doux, focaccia grillée et son chutney maison de saison.
- Feuilleté de riz de veau aux champignons des bois, julienne de légumes crème au romarin.
- Tataki de thon aux graines de sésames et sa purée d'herbe façon tigre qui pleure sur son mesclun aux pickels de légumes.

Plats :

- Magret de canard de Chanteloup et son chutney de fruits jaunes, pommes de terre grenaille, fricassée de champignons et sa réduction de framboise.
- Epaule d'agneau confite de 7 heures, légumes de saison, jus réduit aux épices douces.
- Médaillon de lotte et andouille, fricassée de coco et champignons, crème au fumet et ail doux.
- Plat végétarien (sur demande)

Desserts :

- Chocolat Valrhona sur son craquant de crumble et son crémeux de caramel beurre salé, copeaux de chocolat.
- Assiette de gourmandise (crémeux chocolat, financier, cheesecake citron/framboise).
- Mille-feuille à la crème de marron, cassis et éclats de noisettes caramélisées.