

Menu du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 36 €
ENTRÉE + PLAT - 30 € / PLAT + DESSERT - 28 €

ENTRÉES

LES CHAMPIGNONS

Velouté de champignons, crème d'andouille de Guémené
et champignons sautés

L'ŒUF BIO

Oeuf mollet, jus brun, fricassée de sot-l'y-laisse et gésiers
confits, pommes paille

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney de figues et oignons au
porto

PLATS

LE RIZ CARANAROLI EXTRA SUPERFINO

Risotto au saumon mariné et crème d'aneth aérienne

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croûte de noisette, mousseline de courge
butternut, beurre blanc fumé à la noisette

LE SECRETO DE PORC IBÉRIQUE

Secreto de porc ibérique, servi légèrement rosé, légumes de saison et sauce
foie gras

LE BŒUF CRU

En tartare à l'italienne, frites belges et salade verte

LE FILET DE BŒUF

Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte

FROMAGE OU DESSERTS

LA FOURME D'AMBERT

Corolle croustillante de fourme d'Ambert chaude, poire et noix

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits
secs caramélisés

LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron
vert confit et citron caviar

LA VARIATION DE DESSERTS

Assortiment de mini desserts du moment