

MENU GOURMET

35.20 € ttc/personne

Carpaccio de saumon « façon fumé », parfums de hareng et citron vert, brioche perdue

Velouté de chou-fleur lardé pour escargots et rognons de coq en cocotte luttée

Terrine maison de gibier, roquette à la noix, tartine grillée

Mikado de soja en cressonnette, juste cuit de St Jacques, coulis de potiron

Tête et langue de veau en fricassée aux poireaux, ravigote à la moutarde violette

Mi cuit de foie gras de canard, chutney de poire au vin et pistaches torréfiées (sup 2.80 €)

Civet de cerf « comme avant », aux aïelles, purée de céleri aux éclats de marrons

Duo de rouget et chorizo en chemise croquante, pilaf de boulgour safrané

Pot au feu de paleron de bœuf au foie gras et son escalope,

poêlée de grenailles aux oignons rouges

Filet de St Pierre rôti, jus brun au saté, lit d'endives braisées

Médallions de lotte pochés en choucroute crémeuse au basilic

Onglet de veau poêlé, velouté de cèpes et rutabaga au sirop d'Erable

Fromage affiné du moment

Tiramisu de « Giovanna » aux fruits de la passion, passion givré

Gourmandise de crème brûlée aux parfums de Cointreau

Coulant chocolat au cœur d'Amarena, crème praliné

Méli-mélo d'ananas et papaye, crumble au sablé Breton

Parfait glacé à la mandarine impériale, confit de kumquat

Savarin de pruneaux marinés à l'Armagnac et sa glace, gratiné