

Menu de la semaine 30€

Fraîcheur de haddock fumé, sumac, condiments, lentilles, vinaigrette de miel
Plancha de bavette de bœuf, pâtes conchiglias, légumes, pousse de soja, façon Thaï
Ananas au sirop de thé vert, gingembre, raisins secs et citrons confits

Les entrées 12€

Velouté de potiron, lait de coco, cresson et châtaignes
Salade de grosses crevettes cuites, crudités du potager, jeunes pousses, vinaigrette miel et soja
Saumon mariné Gravelax, caviar de harengs, condiments, guacamole de choux-fleur
Tataki de thon, croûte de sésames, pois chiches, germes, sucré salé de gingembre
Foie gras de canard, haricots verts, mâche, pignons de pin, campagne toasté, caramel de vinaigre (+2€)

Les plats 20€

Filet de bar de ligne grillé aux aromates, rigatonis aux palourdes et coques, jus iodé (+4€)
Filet de dorade royale snacké, riz noir sauvage, citrons et fenouils confits, jus de vanille
Epaule d'agneau braisé, panure de pistaches, abricots secs, risotto de Fregola Sarda, jus de navarin
Poitrine de porc demi-sel fondante, chorizo, lentilles « bonne-femme », réduction de Poiré
Poitrine de veau braisé, crumble de curcuma, noisettes, parmesan, pommes de terre grenailles rissolées

Les desserts 8€

Les trois fromages de Martine Dubois, confiture de cerises
Riz au lait de Maman Micheline, confiture de lait, brioche façon pain perdu, pralines roses
Gourmandises au chocolat ...
Crème mascarpone, marrons glacés, spéculos
Tarte, céréales, pommes rôties et pruneaux

Nos grands classiques

Le traditionnel Hachis Parmentier de paleron de bœuf braisé, jus de brisures de truffes, 25€
Nos classiques coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffes, 22€

Poiré (bouteille de cidre de poire du Domfrontais) **Jérôme Forget** 10€
Nous vous proposons également une sélection de notre cave à emporter.

