

ENTRÉES

Soupe de légumes frais, petits croûtons dorés	17.00
Les 6 huîtres n°3 de Bretagne, vinaigre à l'échalote	19.00
Petit pâté de chasse servi chaud aux morilles, jus tranché aux noisettes	25.00
Tartare de bar mariné à l'aneth, vinaigrette aux carottes rouges et toast aux algues	33.00
Terrine de foie gras maison, salade de rampon aux noix, compote de coing et brioche dorée	36.00

POISSONS

Filet d'omble chevalier rôti aux épices, laitue braisée et sauce clémentine	35.00
Demi homard du Maine, salsifis aux pommes Granny Smith et bisque de carapaces	44.00

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*

VIANDES

Poulet du Nant d'Avril braisé au vin jaune et à la crème, poêlée de légumes oubliés	43.00
Filet de bœuf « sélection Molard », gratin de cardons épineux, jus au poivre vert	44.00
Selle de chevreuil flambé à l'armagnac, garniture chasse, spätzlis à la noix de muscade	54.00

FROMAGES

Assiette de trois fromages, chèvre, gruyère et brie à la truffe	18.00
Brie de Meaux à la truffe fraîche (fait maison), Salade de rampon et toast doré	21.00

ENTREMETS

Salade d'agrumes pochés à la cannelle et sorbet yaourt	15.00
Entremets au chocolat, crème brûlée à l'orange et tuile au grué	16.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*