


La Saison

Pastrami de bœuf au poivre Malabar / ganache foie gras / condiment


Œuf bio 64° / voile de gouda de Touraine / velouté de cèpes / pickles champignons

Chair de tourteau Breton / rémoulade céleri & pousses végétales




Dos de cabillaud / pomme de terre nouvelle & lames de merguez / coulis de piquillos

Noix blanches de saint-jacques / "célerisotto" / pulpe céleri au beurre noisette
crème iodée / émulsion Suze



Merlan de bœuf / girolles boutons / baby champignons / pomme grenaille

Mignon de veau / carottes des sables rôties au miel de Veigné / condiment yaourt et jus court



(+7 euros)

"Récrée" de fromages frais et affiné (lait de chèvre / brebis & vache)



"Terrine" chocolat / croquant pralin / biscuit cacao / glace

"Pom pomme" / mascarpone vanillée / gel pomme / meringue mille graines
crème glacée noisette

58€ Entrée / plat / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert