

*Le chef Flavien Valère et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

## *les entrées*

- Crème de Moules safranée, cromesquis aux huîtres et algues, émulsion au citron confit 15 €
- Cannelloni d'artichaut et magret de canard fumé, tartelette aux oignons nouveaux confits, vinaigrette à l'orange 16 €
- Raviole au foie gras de canard et champignons des bois, émulsion à la truffe noire 19 €
- Salade de joues de bœuf au balsamique, ravigote de pommes de terre, et Granny Smith, chantilly à la moutarde 17 €
- Saumon mariné et laqué à la betterave, tartare de tomates et légumes croquant, crème acidulée 17 €

## *les poissons*

- Filet de daurade royale piqué aux olives taggiasche, panisse et tomates rôties, sauce basilic 21 €
- Pavé de bar sauvage, fondue de poireaux, salsifis lardés et glacés, sauce Périgueux 23 €

## *les viandes*

- Suprême de volaille roulé aux piquillos, basquaise et coulis de poivrons doux, huile de persil 18 €
- Filet de bœuf, millefeuille de macaroni gratiné et échalotes confites au vin rouge, sauce Côtes de Bordeaux 24 €
- Ris de veau rôti en croûte de noix, fricassé de topinambours et girolles, jus de veau à la réglisse 26 €

## *les fromages*

- Découverte de la Ferme Manieu Noël 9 €

## *les desserts*

- Pomme Granny Smith caramélisée, sablé breton et caramel au beurre salé 8 €
- Moelleux au chocolat et cœur coulant à la pistache 8 €
- Ananas rôti au poivre de Sechuan, mousse à la noix de coco  
et sorbet pina colada 9 €
- Millefeuille tout chocolat Valrhona en différentes textures 10 €
- Poire pochée au vin rouge épicé, spéculoos et mousse au fromage blanc 9 €

*Les desserts doivent être commandés en début de repas*

**Menu Enfant 11 €**  
*iusau'à 12 ans*

# Menu à 28 €

Mise en bouche

•

Crème de Moules safranée,

Cromesquis aux huîtres et algues, émulsion au citron confit

ou

Cannelloni d'artichaut et magret de canard fumé,

Tartelette aux oignons nouveaux confits, vinaigrette à l'orange

•

Suprême de volaille,

Roulé aux piquillos, basquaise et coulis de poivrons doux, huile de persil

ou

Filet de daurade royale,

Piqué aux olives taggiasche, panisse et tomates rôties, sauce basilic

•

Découverte de la Ferme Manieu Noël

ou

Pomme Granny Smith caramélisée,

Sablé breton et caramel au beurre salé

ou

Moelleux au Chocolat

Et cœur coulant à la pistache

# Menu à 38 €

Mise en bouche

•

**Raviole au foie gras de canard,**

Et champignons des bois, émulsion à la truffe noire

ou

**Salade de joues de bœuf au balsamique,**

Ravigote de pommes de terre et Granny Smith, chantilly à la moutarde

ou

**Saumon mariné et laqué à la betterave,**

Tartare de tomates et légumes croquant, crème acidulée

•

**Pavé de bar sauvage,**

Fondue de poireaux, salsifis lardés et glacés, sauce Périgueux

ou

**Filet de boeuf**

Millefeuille de macaroni gratiné et échalotes confites au vin rouge, sauce

Côtes de Bordeaux

ou

**Ris de veau rôti en croûte de noix,**

Fricassée de topinambours et girolles, jus de veau à la réglisse

•

**Découverte de la ferme Manieu Noël**

•

**Ananas rôti**

Au poivre de Sechuan, mousse à la noix de coco et sorbet pina colada

ou

**Millefeuille tout chocolat**

Valhrona, en différentes textures

ou

**Poire pochée**

Au vin rouge épicé, spéculoos et mousse au fromage blanc

# *Le menu dégustation*

*A 55 €*

*Laissez-vous tenter...*

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert à choisir dans notre carte.

*Ce menu vous sera servi dans des proportions raisonnables afin d'aller jusqu'au bout... du plaisir.*