



LES ENTRÉES

Œuf de poule bio, échalotes confites et oignons nouveaux - 19€
Crème de Comté 18 mois

Asperges vertes de la Loire, sabayon à l'ail des ours et crumble noisettes - 22€

Haddock fumé, chou-fleur de la Ferme Ty Coz en velouté, condiment citron - 21€

Tartare de thon rouge, miso blanc, consommé de bœuf à la citronnelle - 25€

LES PLATS

Carré de cochon Duroc du Massif, sauce à la diable et chapelure croustillante - 36€

Longe de veau de la Loire et jus à l'estragon - 38€

Faux-filet de bœuf Jersiais de la ferme des Belles Robes - 42€
Sauce aux poivres

Bar de ligne en écailles croustillantes, jus à l'oseille - 38€

Lieu jaune de ligne, fumet de poisson crémé infusé au jambon de pays - 36€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Darphin, caviar de la Maison Petrossian
Condiment mascarpone au citron vert

Risotto à la truffe noire et parmesan affiné

Petits pois, estragon et tarama

Artichaut poivrade du Finistère, purée de camus au café
Salade de jeunes pousses, vinaigrette au jus de viande et zeste d'orange

Asperges blanches de la Loire glacées au jus de viande
Cacahuètes françaises de Soustons

Ravioles de ricotta fraîche, jeunes pousses d'épinards
Zeste de citron et noisettes

Risotto d'épeautre lié au vieux Comté et citron confit

Garniture supplémentaire +10€



LES FROMAGES

Les trois - 15€ Les six - 20€

Bleu de Jersiaise lait de vache
Bleu de la Boissière lait de chèvre
Saint Jacques à la truffe
Camembert fermier
Comté jeune
Bûche de chèvre cendré
Caillet de chèvre aux pollens et graines torréfiées

LES DESSERTS SIGNATURE

Orange sanguine et pamplemousse corse de la Maison Biovor - 16€
Glace à l'amande française

Fraises de Thibaut Pique, crème glacée aux graines de fenouil - 16€
Sauce vierge à l'huile d'olive et salicorne

LES GRANDS CLASSIQUES

Riz au lait, graine de cannellier, glace yaourt, gingembre et citron confit - 14€

Paris-Brest, praliné grainé, pignons caramélisés - 25€
Noix de cajou et noisettes

Mille-feuille, praliné pécan, miel d'avocatier et vanille Bourbon - 16€

LES AMATEURS DE CHOCOLAT

Le gâteau au chocolat - 18€ ou à partager - 30€
Chocolat Sao Tomé, pâte de cacao et puxuri, glace vanille

LES COUPES GLACÉES

Glace cacahuètes et glace vanille de Madagascar, cacahuètes caramélisées - 16€
Caramel au beurre salé et sauce chocolat servie chaude

Glaces et sorbets - 5€ la boule
Chocolat avoine, miel, café, yaourt gingembre, girofle, fraise

Prix nets et taxes incluses
Viandes et poissons d'origine française