

A LA CARTE

Entrées

Traditionnel pâté en croûte ris de veau et foie gras et Moutarde de pistaches	30,00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée et fraises rôti au poivre de Sarawak	36,00€
Asperges vertes de chez « Galis » et langoustine croustillante	32,00€
Jus de cerfeuil et cappuccino de pommes	

Potager :

La cocotte de légumes saison du jardin Delphine et Augustin	30,00€
---	--------

Poissons :

Sandre de rivière cuit sur le Granit et sarments du vignoble, Sauce matelote	38,00€
Sole meunière, sabayon acidulée au beurre noisette, petits légumes et morilles	42,00€

Viandes :

Pomme de ris de veau dorées au sautoir, pulpe et carottes nouvelle	45,00€
Le pigeon « Excellence Miéral » rôti au foin	40,00€
Filet de bœuf Charolais aux morilles et ragoût potager	45,00€

Fromages

Comté 24 mois râpé, mousse de lait noisette	12,00€
Chariot de fromages	14,00€
Fromage blanc fermier à la crème de Bresse	8,00€

Desserts

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier, Marmelade rhubarbe	12,00€
Chocolat pure Origine « Tanzanie » et the Earl Grey acidulé au citron	12,00€
Fraises de Plougastel au Beaujolais, sablé citron-pistache sorbet fraise	12,00€

Tous nos prix sont ttc et service compris

Nos viandes sont certifiées : Bœuf Charolais France, veau et ris de veau France, volailles et pigeon France

Les plats des menus ou de la carte sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

