

# Menu complet

35,50€

Formule entrée/plat

29,00€

Ou

Formule plat/dessert

25,50€

## Entrées

### Velouté de champignons

shiitakés sautés,  
andouille de guéméné snakée

Ou

Méli-mélo de légumes en tempura  
sauce épicée et sauce au fromage blanc

Ou

Foie de la Ferme Jean Sarthe  
cuit par nos soins au torchon

*(Supplément 6,50€)*

## Plats

Gambas sautées à la persillade  
flambées au whisky

Ou

### Rôti de volaille fermière

farci aux champignons, jus au Porto

## Desserts

Café gourmand

Ou

Pastis perdu

glace à la confiture de lait, et coulis caramel

Ou

Tarte fine sablée, ananas rôti

mousse aux graines de vanille, et rhum



# Carte



*R*

## Entrées

**Foie de la Ferme Jean Sarthe**  
cuit par nos soins au torchon

*19,00€*

**Escalope de foie gras pôlée**  
jus de canard à l'Armagnac

*20,00€*

**Salade terroir au foie torchon**  
magret séché maison & gésiers de canard  
aux pignons de pins

*La grande: 21,00€ et la petite: 16,00€*

**Velouté de champignons**

shiitakés sautés, andouille de guéméné snakée

*12,50€*

**Tartare de daurade**

lait de coco, gingembre et citron vert

*17,00€*

**Escargots sautés**

comme une daube au vin de Tursan

*15,00€*

**Méli-mélo de légumes en tempura**

sauce épicée et sauce au fromage blanc

*12,50€*

## Poissons

**Filet de daurade snacké**

sous-bois persillés,  
jus de viande au jambon Duroc

*21,00€*

**Pavé de thon Rossini**

sauce Porto Tawny

*23,50€*

**Gambas sautées à la persillade**

flambées au whisky

*17,50€*

## Viandes

**ris de veau braisé**

sauce crémeuse aux morilles

*23,50€*

**Magret de la Ferme Jean Sarthe à la plancha**

jus de canard aux mendiants

*19,00€*

**Rôti de volaille fermière**

farci aux champignons, jus au Porto

*16,50€*

Nos plats sont accompagnés  
d'une ballotine de chou vert farcie aux petits légumes  
& d'un écrasé de pomme de terre aux brisures de truffes

## Desserts

à choisir de préférence en début de repas

**Café gourmand**

*7,70€*

**Gros chou**

compotée de framboises et mousse pistache

cuisson 30 min

*9,50€*

**Pastis perdu**

glace à la confiture de lait, et coulis caramel

*9,50€*

**Entremet croustillant au chocolat**

et beurre de cacahuètes

*9,50€*

**Tarte fine sablée**

ananas rôti, mousse aux graines de vanille  
et rhum

*9,50€*

**Assiette du fromager**

La crèmerie de Fabien

*10,50€*