

Entrées

Foie Gras maison en toute simplicité fleur de sel et son toast	20.00€
Céviche de Saint-Jacques aux fruits de la passion	20.50€
Tatin de boudin compotée d'oignons, glace moutarde	14.50€

Plats

Noix de Coquille St jacques et sa crème de corail	27.50€
Picanha Angus marinée façon thai	29.50€
Salade du terroir foie gras, gésiers de canard, magret séché et effiloché de jambon	23.00€
Filet de bar snacké sauce vierge à l'ananas	25.50€
Magret de canard entier (ferme de Jean-Sarthe à Cauna) sauce poivrade à l'orange	30.00€
Carré de porcelet en croûte d'herbes, sauce aux fruits secs	28.00€

*Nos plats sont accompagnés d'une poêlée d'hiver et
pomme de terre grenaille smash au thym*

Petites envies

1/2 Salade croustillante végétale steak végétal, légumes de saison crus et cuits aux noix de cajou torréfiés	15.50€
1/2 Magret de canard (ferme de Jean-Sarthe à Cauna) sauce poivrade à l'orange	21.50€
1/2 Salade du terroir foie gras, gésiers de canard, magret séché et effiloché de jambon	18.50€

Nos options végétariennes

Salade croustillante végétale steak végétale, légumes de saison crus et cuits aux noix de cajou torréfiés	19.00€
Velouté d'hiver aux marrons brisures de truffes et croûtons	13.00€

Fromage

Selection de fromages "Crèmerie de Fabien"	11.80€
--	--------

Nos Desserts

Entremets chocolat & caramel	9.80€
Café Gourmand	8.00€
Profiteroles maison sauce chocolat, chantilly aux graines de vanille Cuisson (30 min)	11.80€
Mousse de riz au lait salade d'agrumes de M.Sebi caramel d'orange	9.80€



MENU *Renaissance*



Velouté d'hiver aux marrons

brisures de truffes et croûtons

Ou

Tatin de boudin

compotée d'oignons, glace moutarde

Filet de bar snacké

sauce vierge à l'ananas

Ou

1/2 Magret de canard

(ferme de Jean-Sarthe à Cauna)
sauce poivrade à l'orange

Nos plats sont accompagnés d'une poêlée d'hiver et
pomme de terre grenaille smash au thym

Mousse de riz au lait

salade d'agrumes de M.Sebi
caramel d'orange

Ou

Entremets chocolat & caramel

PRIX

44€

CARTE



*Afin d'accompagner vos plats,
nous vous proposons un large choix de cuvées sur notre
carte des vins.*

N'hésitez pas à vous faire conseiller

