

## Menu de la Saint-Valentin

66 €



*Palette de petits canapés*

\*\*\*

*Mise en bouche*

\*\*\*

*Le Velouté de Panais en cappuccino,*

*Noisettes et pain croustillant.*

\*\*\*

*Les coquilles Saint-Jacques Bretonnes rôties,*

*Millefeuille de foie-gras et champignons,*

*Crème de Topinambours.*

\*\*\*

*Suprême de Pigeonneau et cuisses confites,*

*Fondue de salsifis et palets de pommes de terre fondants.*

\*\*\*

*Assiette de fromages frais et affinés.*

\*\*\*

*Petite pomme givrée*

\*\*\*

*Passion Gourmande et Chocolat*

\*\*\*

*Café et mignardises*



Association Française des Maitres Restaurateurs



Nos petits pains sont issus  
de l'Agriculture Biologique

# Les Entrées

- La Lotte,** 19,00 €  
*Mi-cuite aux graines de sésame,  
Marinade acidulée et julienne de magrets fumés.*
- Le Millefeuille de betteraves et jambon de pays,** 14,00 €  
*Chèvre frais et salade d'Automne.*
- Le Foie-gras,** 26,00 €  
*Poché au vin doux, pain chaud,  
Chutney Mangues-Oignons rouges.*
- Les Ravioles,** 22,00 €  
*Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinards,  
Crème de crustacés et herbes fraîches.*
- Le Panais en velouté,** 14,00 €  
*Fines lamelles de canard et chips croustillantes.*
- L'Œuf poché,** 17,00 €  
*Foie-gras poêlé et coulis de betteraves.*

# Les Poissons

## **Le Risotto,**

24,00 €

Riz noir crémeux, queue de lotte et langoustines pochées.

## **Le Sandre,**

29,00 €

Infusé en marinade de légumes,

Cœurs d'artichauts et mousseline de pommes de terre.

## **Les Langoustines,**

28,00 €

En nage de crustacés, écume aux herbes fraîches,

Légumes de saison.

## **Le Bar,**

32,00 €

Foie-gras poêlé et purée de topinambours.

## **Le Pavé de Cabillaud rôti,**

21,00 €

Grosse Duxelles de Champignons et coulis de crustacés.

# Les Viandes

**Ballottine de Pintade et langoustines,** 32,00 €  
Légumes glacés aux sucs de carapace.

**Le Filet de bœuf race Parthenaise**  
Pommes croustillantes et sauce Tartare.



39,00 €

**L'Agneau de Gâtine,** 36,00 €  
Infusé au thym et huile d'olive,  
Légumes confits et tomates séchées.

**Les Médaillons de Veau,** 34,00 €  
Escalope de Foie-gras, légumes de saisons et réduction du jus de cuisson.

**Le filet de Canette,** 25,00 €  
Condiments de cerises noires et palets de pommes de terre fondants.

*Chariot de fromages affinés* 13,00 €

*Caillé de chèvre aux herbes fraîches* 11,00 €

# Les Desserts

*Millefeuille glacé Choco-Praliné.* 13,00 €

*L'entremet givré passion.* 10,00 €

*La Pomme en Chaud-froid,* 11,00 €  
*Rôtie et flambée au Calvados, sorbet Granny Smith.*

*Le Soufflé chaud à l'ananas.* 13,00 €

*La Poire,* 12,00 €  
*Pochée aux agrumes, vanille et anis étoilé, coque nougat chocolat.*

*Le Moelleux chocolat,* 14,00 €  
*« Grand Cru Vila Gracinda » Michel Cluizel,*  
*Cœur passion.*

*Café ou thé gourmand* 7,80 €

*Coupe de glaces maison* 9,00 €

# Découvertes 32 Euros

## *Le Panais en velouté,*

*Fines lamelles de canard et chips croustillantes.*

*Ou*

## *Millefeuille de betteraves et jambon de pays,*

*Chèvre frais et salade d'Automne.*

*\*\*\**

## *La Dorade cuite au naturel,*

*Bouillon de crustacés et légumes de saison.*

*Ou*

## *Le filet de Canette,*

*Condiments de cerises noires et palets de pommes de terre fondants*

*\*\*\**

## *Chèvre frais aux herbes, pousses d'épinard en salade,*

*Ou*

## *Soufflé chaud à la vanille,*

*Ou*

## *L'entremet givré passion.*

# Saveurs 45 Euros

## *La Lotte,*

*Mi-cuite aux graines de sésame,  
Marinade acidulée et julienne de magrets fumés.*

*Ou*

## *L'Œuf poché,*

*Foie-gras poêlé et coulis de betteraves.*

\*\*\*

## *Le Risotto,*

*Riz noir crémeux, queue de lotte et langoustines pochées.*

*Ou*

## *L'Agneau de Gâtine,*

*Infusé au thym et huile d'olive,  
Légumes confits et tomates séchées.*

\*\*\*

## *Chariot de fromages affinés*

*Ou*

## *Caillé de chèvre aux herbes fraîches*

\*\*\*

## *Le Soufflé chaud à l'ananas,*

*Ou*

## *La Pomme en Chaud-froid,*

*Rôtie et flambée au Calvados, sorbet Granny Smith.*

# Gourmand 63 Euros

## *Le Foie-gras,*

*Poché au vin doux, pain chaud,  
Chutney Mangues-Oignons rouges.*

*Ou*

## *Les Ravioles,*

*Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinards,  
Crème de crustacés et herbes fraîches.*

\*\*\*

## *Le Sandre,*

*Infusé en marinade de légumes,  
Cœurs d'artichauts et mousseline de pommes de terre.*

*Ou*

## *Ballottine de Pintade et langoustines,*

*Légumes glacés aux sucs de carapace.*

\*\*\*

## *Chariot de fromages affinés,*

*Ou*

## *Caillé de chèvre aux herbes fraîches*

\*\*\*

## *La Poire,*

*Pochée aux agrumes, vanille et anis étoilé, coque nougat chocolat.*

*Ou*

## *Le Moelleux chocolat, « Grand Cru Vila Gracinda » Michel Cluizel,*

*Cœur passion.*

# Dégustations 79 Euros

*(Sur la base de deux personnes minimum)*

Notre Chef,  
Aline Jarriault,

vous propose de déguster  
une succession de 6 plats  
préparés avec ses meilleurs  
produits du jour.

# Menu Enfants

**13 Euros** : Entrée & Plat ou Plat & Dessert

**17 Euros** : Entrée & Plat & Dessert

*Assiette de jambon de pays,*

Ou

*Velouté de légumes*

\*\*\*

*Pavé de Bœuf et pommes frites maison,*

Ou

*Pavé de saumon, poêlée de légumes.*

\*\*\*

*Salade de fruits,*

Ou

*Coupe de glaces maison.*