



Entrée

Gnocchis au comté & tombée d'épinards // 12€
Crumble parmesan

Foie gras de canard confit au naturel & figues / 21€
Chutney du moment & pain noisettes raisins

Carpaccio de st jacques & huile citronnée // 15€
Tartare de kiwi

Douceur de chataîgnes & oeuf poché // 12€
Croûtons

Tataki de Saumon au sésame // 12€
Teriyaki laqué

Financier aux parfums des sous-bois // 11€
Chips de champignon

Salade Thaiï & boeuf snacké façon tigre qui pleure / 13€

LES FRUITS DE MER

Les Huitres creuses N°3 de Kercabellec

(Mr Retailleau) Par 9 // 18 € ou Par 12 // 23 €

Assiette de langoustines (400 g) Selon arrivage



Plats

Orecchiette à la truffe noire // 24€

Pecorino & charcuterie italienne

Noix de St jacques & déclinaison de céleri // 28€

Sauce corail & tandoori

Pêche du moment //

Douceur de topinambour, trilogie de radis & beurre gingembre

Tartare de boeuf au couteau // 22€

Frites fraîches & mesclun

Magret de canard, tatin d'échalotte & potimarron // 28€

Frites de patate douce

Paleron de boeuf braisé // 25€

Ecrasé de pommes de terre & jus corsé

Jarret de veau rôti au thym à deux // 84€

Pommes de terre grenailles & poêlée de champignons

Burger de boeuf black angus & frites // 23€

*Sauce samouraï, Cheddar, lard grillé, pickles de cornichons,
oignons rouges, tomates & salade*

Tout Supplément : 6€

Ecrasé de pommes de terre, frites fraîches, pommes de terre grenailles

Mesclun d'herbes, légumes du moment

M e n u P i o u - P i o u // 14€

Steak haché frites ou nuggets frites

Surprise glacée du chef



Et du côté des gourmands...

Assiette de 3 fromages du moment / 13€

Bouquet maraîcher

Le cafe des gourmands / 12€

Le moelleux chocolat tout simplement / 10€

Tatin de pommes revisitée / 11€

Sorbet cidre & crème fouettée

Cigare croustillant au chocolat noir // 15€

Crumble noisettes & glace nuty

Panna cotta aux agrumes / 11€

Religieuse inversée / 12€

Douceur vanille & sauce chocolat

Glaces

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé,
Café, Rhums raisins, Menthe chocolat

Sorbets

Fraises, Framboise, Citron, Passion

1 boule // 3,90€

2 boules // 7.50€

3 boules // 10€

Happy New Year 2025

Amuse-bouches

Tatin de foie gras de canard au pain à épices

Crudo de noix st jacques, agrumes & caviar osciètre

Medaillon de homard au sarrasin

Tartelette de pommes fondantes & magret fumé

Entrée

Turbot doré au four

Douceur de panais & légumes primeurs

Sauce champagne

Fraîcheur Tout Schuss

Plat

Filet de cerf retour de chasse

Pommes pont-neuf, girolles & chanterelles

Sauce bordelaise

Sélection de Fromages du chef

Bouquet maraîcher

Dessert

Lingot choco exotique

Passion givrée

Menu à 150.00€ TTC Hors boissons

Photobooth & DJ Set by Bastien

