

Menu Découverte

Menu Complet à 39 €

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (*Uniquement le midi en semaine*)

Le Poulpe

Confit en Raviole Maison, Crème Végétale

Ou

Le Foie Gras de Canard du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée à la Fraise, Chutney, Brioche Maison

Ou

Les Asperges Blanches de Richemont

Sauce Hollandaise

Ou

Le Canard

En Tempura de Fleur de Courgette, Sauce au Miel de Lorraine

La Lotte de Bretagne (sup. 3 €)

En Médailon Braisé, Gnocchetti Crémeuse, Asperges des Bois,

Sauce au Safran d'Alsace

Ou

Le Sandre

Le Filet Rôti sur Peau, Pommes Dauphines, Sauce aux Champignons

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, Mille Feuilles de Pomme de Terre, Artichaut en Textures, Jus Barigoule

Ou

L'Onglet de Veau

Rôti, Beurre Maître d'Hotel, Légumes Glacés, Pommes Noisettes

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras du Sud Ouest

En Escalope Poelée, Rhubarbe en Textures et Granola du Mendiant

Le Bar Sauvage de Bretagne

Le Filet Rôti, Asperges et Guanciale au Vieux Balsamique, Sauce Argenteuil

Le Carré d'Agneau d'Ecosse

Au Sautoir, Pomme Cocotte, Petits Pois et Fèves, Jus d'Agneau Parfumé à la Sauge

Dans l'Esprit d'un Tiramisu

Parfait Glacé au Café d'Ethiopie BIO, Espuma Mascarpone Amaretto