

Menu Découverte

Menu Complet à 39 €

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

Le Poulpe (sup. 3 €)

En Carpaccio Parfumé aux Agrumes

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison

Ou

Les Sots-L'y-Laisse

Confit aux Aromates, Fricassée de Champignons

Ou

Le Bœuf de chez "Polmard"

En Cromesquis, Piperade, Jus de Veau

La Julienne

Le Filet Rôti, Gnocchis de Pomme de Terre, Légumes, Sauce Nantua

Ou

Le Sandre

Le Filet Cuit à la Vapeur Douce, Pommes Dauphines, Sauce aux Champignons

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

Ou

La Caille de Loire (sup. 3 €)

En Pithivier, Purée de Pomme de Terre, Sauce au Vin Jaune

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

La Crevette Sauvage

En Carpaccio aux Agrumes, Avocat et Gel Poivre de Timut

Le Turbot du Port de Brest

Rôti au Beurre Mousseux, Artichaut Poivrade, Sauce au Citron Confit

Le Mignon de Veau

En Médaillon Cuit sous une Croûte de Basilic, Purée Languedocienne,
Jus de Veau aux Aromates

La Pêche Blanche

En Soupe Rafraîchissante Parfumée à la Lavande, Sorbet Champagne