



## Entrées

*S*aint-Jacques snackées 18€

Poires rôties, crème de céleri et noisettes torréfiées

*O*euf parfait 18€

Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, fricassée de pleurotes, morilles et champignons

*F*oie gras mi-cuit 22€

Pâte de figues aux 4 épices, espuma de betterave

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *V* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Plats

*M*agret de Canard, sauce Asiatique à la prune 32€

Riz Nero et julienne de légumes 🍴

*M*i-cuit de Truite, croûte Comté-Noisettes 30€

Risotto de sarrazin grillé, Gomasio et crème à l'oseille

*D*os de Cerf 34€

Sauce aux Morilles, champignons et vin jaune, purée de patate douce et pickles de légumes

*F*ilet de Bœuf 36€

Jus réduit, céleri à l'encre de seiche et purée de truffe

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. 🌱 plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Fromages

Service au chariot 14€

## Desserts

Tiramisu Griottes *🌿* 15€  
Crumble au Café

Infiniment Citron *🌿* 15€  
Sablé breton et son crémeux citron, parsemé de granola croquant

Chocolat délicat *🌿* 15€  
Mousse onctueuse chocolat à 70%, confiture de lait, glace au yaourt grec vanillée et fromage blanc, disque de meringue

Tous nos desserts sont faits maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *🌿* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande