

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Courgettes rôties / Chèvre frais à la baie de Maceron
Pesto de basilic d'Etienne / Coulis de poivron jaune

~

Merlu de ligne breton / Mousseline de chou-fleur au curry
Courgettes et carottes fanes / Beurre d'herbes

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 29€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Effiloché des premières aubergines du Moulin de Braux à la menthe poivrée
Coulis de tomates green zebra / Caillé de vache / Figues d'Etienne *
18€

Fleurs de courgette d'Etienne soufflées à la langoustine
Petits pois relevés au gingembre / Bisque des têtes Huile pimentée
25€

Plats principaux

Rouget barbet mi-cuit
Tartare de tomates du Potager des Bergeries / Condiment caponata
Rouille et fumet réduit *
32€

Agneau de la Ferme de Clavisy
La Selle rôtie et le gigot en effiloché à la tomate
Végétaux du Potager des Bergeries / Chimichurri / Jus gras *
34€

Desserts

Fromages Affinés
12€
Bonbon de pêche à la verveine / Sorbet maison framboises
Bouillon frais de pêche et hibiscus *
12€

Blanc-manger à la cazette du Morvan / Diplomate noisettes
Glace vanille de Madagascar / Gavotte / Sarrasin
12€

Menu dégustation 4 séquences * 65€

Menu dégustation 6 séquences 85€