

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Œuf bio crémeux / Soupe de pain / Jambon à l'os de la Ferme de Clavisy grillé /
Sauce ravigote / Cornichons

~

Filet de canard mariné aux épices douces cuit au barbecue /
Chou pointu et poireaux de Luc / Sauce au soja fermenté et miel de Printemps

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 38€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 30€

La Carte

Entrées

Maquereau de ligne à la flamme / Aigrette aux herbes du jardin,
Radis du Potager des Bergeries / Huile maison pimentée *

19€

Langoustines bretonnes à cru / Premiers petits pois,
Asperge et courgette cuisinées au naturel / Bisque suave au vadouvan

23€

Plats principaux

Turbot des côtes bretonnes rôti sur l'arrête / Asperges blanches de l'Yonne,
Fumet des têtes beurré / Huile de ciboulette sauvage / Sauce XO maison *

44€

Suprême de volaille jaune des Dombes au barbecue,
La cuisse confite dans sa graisse / Gâteau de foie blond,
Asperges grillées / Sauce poulette à l'oseille / Jus court *

33€

Desserts

Assortiment de Fromages Affinés

12€

Cheesecake basque / Sorbet à la fleur de sureau /
Rhubarbe pochée / Jus de rhubarbe

12€

Crèmeux tiramisu / Praliné noisettes et café,
Glace maison vanille de Madagascar / Gavotte croustillante *

12€

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€