

La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Menu déjeuner du moment

Valable le midi en semaine

Option végétarienne disponible sur demande

Œuf bio cocotte / Chakchouka des derniers légumes d'été de Luc / Coriandre et câpres

-

Flétan vapeur / Ragoût minute de pommes de terre et poireaux liés au beurre d'algues
Chou kale et épinard du Potager des Bergeries

-

Dessert au choix sur la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du Jour + Dessert 29€

La Carte

Entrées

Maquereau de ligne mi-cuit / Poireaux grillés du Moulin de Braux / Tarama maison
Vinaigrette condimentée au kimchi maison et huile de sésame *

17€

Saint-Jacques bretonnes juste saisies / Purée de chou-fleur / Caviar Baeri
Fumet des bardes réduit / Melba blonde

23€

Plats

Daurade royale de nos côtes à la vapeur / Céleri rave de Luc et champignons bruns
Pickles de girolles / Jus de céleri comme un jus de viande *

30€

Pigeonneau de Mr Quintart fumé / Condiment coing-rhubarbe au poivre de Madagascar
Petit farci des abats à la châtaigne / Jus court / Ecrasé de pomme de terre *

38€

Desserts

Fromages Affinés

11€

La Mandarine Satsuma / Bavaroise des zestes / La pulpe fraîche et confite / Meringue minute
12€

Crème glacée caramel au beurre salé / Mousse chocolat / Crémeux café au lait *
Tuile craquante

12€

Les Menus Découvertes

Menu en 4 séquences * 60€ Menu en 6 Séquences 79€