

La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Menu déjeuner du moment

Valable le midi en semaine

Jeune poireau étuvé / Brocoli de Braux brûlé / Kiwi bio
Chèvre frais à la sauge / Vierge épicée / Ail noir

-

Longe d'agneau de la Ferme de Clavisy rôtie et farcie à l'ail des ours
Petits légumes au jus d'agneau

-

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

Entrées

Chicon bio / Magret fumé / Moutarde à la noix Fallot
Réduction d'un jus de carotte et orange montée à l'huile d'olive Picual *
15€

Foie gras de Pascal Laprée poêlé / Pomme rôtie
Jus de volaille au Verjus / Poivre long de Kampot
20€

Plats

Lieu jaune de ligne Ikejime / Brocoli et chou kale
Pâte de cédrat / Beurre blanc à la laitue de mer / Coques et Palourdes *
32€

Faux-filet de bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy cuit au barbecue
Petits oignons bio caramélisés / Sucs d'oignons à l'ail noir / Blettes
Sauce diable *

34€

Desserts

Fromages Affinés
10€

Pomme bio des Vergers de la Loire / Verveine du jardin / Sorbet maison pomme
11€

Biscuit tiède imbibé au Kahlua / Mousseux capuccino / Glace café / Streuzel *
11€

Les Menus Découvertes

Menu en 5 séquences * 60€ Menu en 7 Séquences 79€

Origine viande et poisson : France

Prix TTC – Service inclus