

## Le Menu Déjeuner de la semaine

*Valable le midi en semaine*

Gnocchi de pomme de terre au piment d'Espelette  
Coulis de roquette de Luc / Brebis fraîche / Magret fumé de Mont St Jean

~

Merlu de ligne breton vapeur / Crème d'asperges blanches  
Asperges grillées / Moutarde Fallot / Huile de noisette

~

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**

Courgettes du Potager des Bergeries rôties aux aromates du jardin  
Chèvre frais aux citrons préservés / Vinaigrette au curry massaman  
18€

Maquereau de ligne mi-cuit à la flamme (Bretagne)  
Mini betteraves d'Etienne / Camerises / Cacahuète \*  
19€

### **Plats principaux**

Volaille jaune des Dombes frottée à l'anchois / Artichaut barigoule  
Olives / Bouillon court \*  
30€

Turbot rôti au beurre d'algues  
Grenailles et fenouil de Mont Saint-Jean  
Fumet réduit / Poutargue maison \*  
33€

### **Desserts**

Fromages Affinés  
12€

Sorbet maison fraise / Rhubarbe du jardin pochée  
Fraises confites dans leur jus / Soupe de fraises \*  
12€

Crèmeux vanille de Tahiti / Feuillantine café / Glace vanille / Praliné café-vanille  
12€

**Menu dégustation 4 séquences \* 62€**

**Menu dégustation 6 séquences 79€**