

## Entrées

*Terrine de foie gras maison, chutney poires et sésame, brioche maison*

*Homemade foie gras terrine, pears and sesame chutney, homemade brioche*

**19€**

*Noix de St-Jacques poêlées, boudin blanc truffé, sauce champagne*

*Pan Saint Jacques, truffled white boudin, champagne sauce*

**22€**

*Brandade de cabillaud , bisque de homard, rouille et croquant aux herbes de Provence*

*Cod brandade, lobster bisque, rouille and Provence herb crunch*

**18€**

*« Raviolis frits façon pissaladière, crème tartufata et mayonnaise à la châtaigne*

*Fried ravioli stuffed pissaladiere style, chestnut mayonnaise and tartufata cream*

**18€**

*Focaccia au Comté, sauce aux morilles et pickels aux oignons rouges*

*Focaccia with Comte, morel sauce and red onion pickels*

**16€**

*Et nos suggestions du moment*

**Menu dégustation 3 plats 58€**

*(À préciser à la commande, champagne gourmand avec supplément de 7€)*

## Plats

*Filet de bœuf de Salers rôti, morilles et endives, polenta, réduction de vin rouge*

*Roasted Salers beef fillet, morels and endives, polenta, red wine reduction*

32€

*Dos de Turbot rôti, riz noir aux potimarrons, émulsion au champagne, olives et tomates séchées*

*Roasted Turbot, black rice with pumpkins, champagne sauce, olives and sundried tomatoes*

34€

*Risotto à la crème d'épinards, petits calamars et café*

*Risotto with spinach cream, baby grilled octopus and coffee*

26€

*Filet de pintade et foie gras poêlé, sauce au vin jaune, mousseline de de p-d-t truffée*

*Guinea fowl fillet and foie gras escalope, yellow wine sauce, truffled mashed potatoes*

27€

*Médaille de cerf, mousseline de céleri, sauce chocolat amer*

*Deer medallion, celery mousseline, bitter chocolate sauce*

29€

Et nos suggestions du moment

**Menu dégustation 3 plats 58€**

*(À préciser à la commande, champagne gourmand avec supplément de 7€)*

Tout est fait maison à partir de produits frais

Prix taxes et service compris

## Desserts

*Noisettes et encore noisettes en crémeux, biscuit, crumble, chouchou, glace noisette*

*Hazelnuts and still hazelnuts, cream, biscuit, crumble, chouchou, hazelnuts ice cream*

**12€**

*Tartelette façon palet Breton, fruits exotiques, crème mangue et poivre Thimut, glace avocat*

*Breton palet style tart, exotic fruits, mango cream and Thimut pepper, avocado ice cream*

**12€**

*Moelleux au chocolat minute, pommes rôties, glace maison au vinaigre balsamique*

*Chocolate and citrus cake, roasted apples, homemade balsamic vinegar ice cream*

**12€**

*Café gourmand selon l'inspiration du chef*

*Gourmet coffee varying according to the chef's inspiration*

**14€**

*Champagne gourmand selon inspiration du chef*

*Gourmet champagne varying according to the chef's inspiration*

**21€**

*Coulommier farci à la truffe, petite salade vinaigrette au miel*

*Coulommier stuffed with truffle, small salad with honey vinaigrette*

**12€**

**Tout est fait maison à partir de produits frais**