

## Prélude

Prix en € TTC

Foie Gras de Canard Coloré, Millefeuille de Betteraves et Pommes, Salade Acidulée	39
Pintade de la Ferme de la Ruchotte, Tagliatelle de Salsifis et Bourgeon de Cassis	40
Grosses Langoustines Crues en Cannelloni Encre de Seiche, Céleri au Caramel et Bergamote	42*

## De Rivière, de Mer et d'Océan

Merlan de Ligne Croustillant, Jeunes Pousses et Sauce Vierge	41
Lieu Jaune Rôti, Tartelette de Carottes et Condiments Piments Agrumes	43
Risotto à l'Encre de Seiche, Grosse Huître Gillardeau N°0, Quinoa et Amandes Torréfiées	43

## Dans le Pré

Poitrine de Cochon Confite, Boudin Noir Maison, Jeunes Brocolis et Choux Fleurs en Pickles	39
Paleron de Bœuf Rôti, Endives et Butternut à l'Orange	45
Cœur de Ris de Veau Croustillant, Polenta Roulée, Soubise, Oignons Rouges Rôtis.	49*

\*Supplément de 9 Euros dans le Menu Expression

\*Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

## Les Fromages

Fromage Triple Crème, Lard Gras et Sarrasin Soufflé	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

## Les Gourmandises du Jardin

Ganache Légère au Chocolat Blanc, Tube Craquant Crème de Tonka et Sorbet Citron	16
Crèmeux de Citron Meyer, Sablé Breton, Emulsion de Thé Oolong	16
Coing Confit et en Sorbet, Biscuit et Tuile Croustillante Noix de Coco	16



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts