

LES ENTREES

Le Foie Gras de canard au cacao de Mr Morille- Accompagné de son chutney de figue et pomme, et pain de notre boulanger aux châtaignes et figues grillées

Allergènes : sulfites, gluten, soja

Les Champignons de Paris, En velouté crémeux et raviole garnie, jaune d'œuf parfait et espuma de pomme de terre

Allergènes : lait, gluten, œuf, céleri

Carpaccio de noix de Saint Jacques Breton- Olive Taggiasche, suprême pamplemousse, pistache et huile d'agrumes

Allergènes : mollusque, fruits à coques, gluten,

Le Poulpe- Grillé au feu de bois, crème de carotte à la coriandre et citron vert, copeaux de radis et condiment au kumquat, sauce chimichurri

Allergènes : mollusques, lait, sulfites

La Volaille* en ballotine- Farcie et abatis, poireaux grillés au feu de bois et vinaigrette à la moutarde de mout de raisin

Allergènes : lait, moutarde, vinaigre, œuf

Tête de seiche quadrillée et marinée- À la sauce Ponzu, purée d'ail confit et chou Romanesco rôti

Allergènes : mollusques, soja, gluten, sulfites

Paniers d'huîtres : 6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten

Volaille française

LES PLATS

La Truite de la maison Bellet- Crèmeux de lentilles corail et lentilles béluga, vierge aux agrumes et huile de sésame

Allergènes : poisson, lait, sésames, gluten, céleri, sulfites

La Coquille Saint Jacques- Juste Dorées, mousseline de choux de fleur à l'huile de noisette, salpicons de poires et noisettes torréfiées, jus de volaille acidulé

Allergènes : crustacés, fruits à coques, sulfites, gluten, lait, céleri

La Lotte - Betteraves, navets et carottes fanes braisés, sauce crèmeuse aux coquillages et safran du Poitou

Allergènes : Poisson, lait, mollusques, sulfites, gluten

Pot au Feu iodé- Joue de bœuf* et jarret de veau* braisés, saucisse Cotechino, bouillon aux algues, carotte fane, navet, radis et sauce aux câpres

Allergènes : lait, sulfites, gluten, céleri

Le Magret* de chez Mr Morille- Cuit à la braise, laqué au miel et citron vert et risotto de légumes d'hivers au parmesan

Allergènes : lait, gluten, céleri, soja

La Pluma Ibérique* - Courge spaghetti à la braise, pommes de terre grenailles aux champignons et jus de volaille aux herbes fraîches

Allergènes : lait, gluten, sulfites, céleri

Le Végétarien- Pate bio à l'épeautre blanc, crème de courge « Bleu de Hongrie, champignons et veille mimolette

Allergènes : gluten, œuf, lait

Magret, joue de bœuf et jarret de veau français. Pluma espagnol.

LA CAVE DE MATURATION

Côte de cochon*

Allergènes : Absent

Entrecôte maturée*

Allergènes : Absent

Pièce du boucher du moment*

Allergènes : Absent

Sauce aux choix :

Sauce crémeuse aux morilles

Allergènes : lait, sulfites

Sauce échalotte et vin rouge

Allergènes : Sulfites, lait

Les petits plus :

Mousseline de courge « Bleu de Hongrie » de la ferme Marchesseau

Allergènes : lait

Cuisine de légumes et champignons du moment

Allergènes : -lait

Pomme de terre grenaille rôties au beurre

Allergènes : Lait

Viandes d'origines Allemande ou Française, en fonction de l'arrivage

LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher

Allergènes : Lait, gluten

LES DESSERTS

Le Saint-Honoré- Ananas rôti au cognac, crème montée au mascarpone et sauce caramel à la fleur de sel de l'île de Ré

Allergènes : sulfites, lait, gluten, œuf, fruit à coques

La Poire- Façon «Belle Hélène » pochée à la citronnelle , sauce au chocolat noir de la maison Valrhona et glace à la vanille

Allergènes : lait, fruits à coque, soja

La Mangue - En finger exotique et citron vert, salpicons de mangue et fruits de la passion à la coriandre fraîche et glace à la noix de coco

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coques

Le Citron- Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

Le Granité Chaud- Pomme rôtie et amandes caramélisées au Cointreau et agrumes, tuile craquante et glace au lait d'amande

Allergènes : Lait, fruits à coques, sulfites, gluten, œuf,

MENU DU QUAI

Le Maquereau, Brulé à la flamme, marinade escabèche, fenouil cuit et cru à l'orange et grillé au feu de bois

Allergènes : poisson, sulfites, céleri, lait

OU

La Lentille verte bio, En velouté, condiments et poitrine de cochon laquée

Allergènes : lait, soja, gluten

OU

La Volaille en ballotine- Farcie et abatis, poireaux grillés au feu de bois et vinaigrette à la moutarde de mout de raisin

Allergènes : lait, moutarde, vinaigre, œuf

OU

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- Accompagné de son chutney de figue et pomme, et pain de notre boulanger aux châtaignes et figues grillées

Allergènes : sulfites, gluten, soja

La Pintade* fermière rôtie, Pulpe de courge « Bleu de Hongrie » de la ferme Marchesseau et choux de Bruxelles, jus de volaille champignons pleurotes et abricots séchés

Allergènes : lait

OU

Le Merlu en tournedos, mousseline de coco et moquette de Vendée, bisque de crustacés légèrement crémée

Allergènes : Poisson, lait, sulfites, crustacés, gluten

OU

Le Magret* de chez Mr Morille- Cuit à la braise, laqué au miel et citron vert et risotto de légumes d'hivers au parmesan

Allergènes : lait, gluten, céleri, soja

La Mangue - En finger exotique et citron vert, salpicons de mangue et fruits de la passion à la coriandre fraîche et glace à la noix de coco

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruit à coques

OU

Dôme chocolat miroir, Crèmeux chocolat noir Valrhona, confit de clémentine et gelée de mandarine impériale, sorbet à la clémentine

Allergènes : Lait, œuf, gluten, soja, fruits à coques

OU

Le Granité Chaud- Pomme rôtie et amandes caramélisées au Cointreau et agrumes, tuile craquante et glace au lait d'amande

Allergènes : Lait, fruits à coques, sulfites, gluten, œuf

Pintade et magret d'origine française

MENU VIVRES

Amuses Bouche

Le Foie Gras de canard de Mr Morille- Accompagné de son chutney de figue et pomme, et pain de notre boulanger aux châtaignes et figues grillées

Allergènes : sulfites, gluten, soja

Les Champignons de Paris, En velouté crémeux et raviole garnie, jaune d'œuf parfait et espuma de pomme de terre

Allergènes : lait, gluten, œuf, céleri

La Lotte - Betteraves, navets et carottes fanes braisés, sauce crémeuse aux coquillages et safran du Poitou

Allergènes : Poisson, lait, mollusques, sulfites, gluten

Assortiment de fromages fermiers et son condiment au coing

Allergènes : Lait, gluten

Le Citron- Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

Mignardises

MENU DE LA SEMAINE

L'Entrée :

Salade de lentilles Bio, poitrine de cochon fumée et grillée et vinaigrette aux noix de la Borderie

Allergènes : lait, sulfites, moutardes, fruits à coques

Le Plat :

Lieu noir poêlé, mousseline courge « Bleu d'Hongrie », beurre aux câpres et salade d'herbes aromatiques

Allergènes : poisson, lait, sulfites, moutarde

Le Dessert :

Mille-feuilles à la crème de pistache, kiwi et pistaches torréfiées

Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

MENU ENFANT

Les allergènes sont accessibles sur demande auprès de l'équipe de salle.