

D'Ici et d'Ailleurs

Tartare de veau vedelou des monts du Forez aux moules de Bouchot de la baie du mont Saint-Michel, crème battue au raifort, pickles, graines de moutarde marinées.

ou

Petit épautre comme un taboulé aux légumes, quelques pousses, rémoulade de tourteau à la ciboulette, huile de basilic.

Pavé de truite du moulin du clos confit à l'huile de noisette de Blot l'église, déclinaison autour du fenouil, sauce Armoricaïne.

ou

La poulette des volailles d'Alice dans le cantal :
Filet rôti sur le coffre, le haut de cuisse snacké, gâteau de sarrasin, légumes du moment de chez éric Roy, sauce Albuféra.

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins

10€

L'amande, l'abricot et l'amaretto.

ou

Equilibre entre le chocolat grand cru « Tulakalum » du Guatemala de la maison Valrhona et l'Arabica.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

68€

Prix net, service compris