Menu de la Broue 52€

Mise en bouche

Entrées

Courge rôtie, Moules cuisinées en éclades Ⓡ
Tuile cacahuète, jus de courge au Wakamé
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso Ⓡ
Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle

Truite du Talbat confite
Coulis de fanes, focaccia
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

Plats

La Joue de Bœuf Ⓡ
Braisée au Syrah, pulpe chou-fleur fumée

Merlu de ligne en croûte Ⓡ
Couteaux, saladine parmentier, huile d'olive maturée

Le sanglier de chasse en civet, les sous-bois Ⓡ
Espuma de pomme de terre, sous-bois, châtaigne

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras Ⓡ
En nougat, courge confite

Chariot de fromages affinés

Desserts

Au cœur du verger Ⓡ
Pomme verte

Complètement baba Ⓡ
Agrumes, courge, cognac

Retour de Cueillette Ⓡ
Châtaigne, cèpes, chocolat

Ⓡ *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Menu de la Motte 65€

Mise en bouche

Entrées

Soupe à l'oignon au foie gras R
La Tête de veau du Poitou croustillante

L'huitre de Fouras d'Antoine R
Butternut, poireau et Chardonnay
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

La Saint-Jacques d'Erquy
Consommé et caviar de cèpe

Plats

Lotte mi-cuite nacrée
Pulpe de chou-fleur fumée, blanquette en espuma, kalamansi

L'agneau du Poitou R
Panais, condiment châtaigne, raifort

La Saint-Jacques d'Erquy au Vin Jaune
Risotto de courge, pleurote d'Estelle

Fromages

Brebis du Bois soleil R
Confit de courge aux agrumes

Chariot de fromages affinés

Desserts

Vanille de Madagascar
Biscuit noisette

L'instant chocolat
Caramel fleur de sel, maïs grillé

Poire Coing en pâté croûte R
Légèrement safrané

R *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Teritoria

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrées

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso
Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle

Saladine de pomme de terre condimentée
Lait de pomme de terre

Plats

Risotto de courge et pomme verte
Condimenté châtaigne, raifort

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras
En nougat, courge confite

Brebis du Bois soleil
Confit de courge aux agrumes

Desserts

Au cœur du verger
Pomme verte

Poire Coing en pâté croûte
Légèrement safrané

Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria

Menu de la Ribaudière 95€

Menu servi en 7 temps pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

La Saint-Jacques d'Erquy
Poireau, échalotte
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

Le Ris de veau croustillant
Jus de volaille rôti

La Barbue
Cuit sur l'arête

Le Pithiviers
Canard de la ferme Brilloux

Chariot de fromages affinés

Confit de courge aux agrumes
Rafraichit de maïs grillé

Carte des desserts

Plat élaboré avec des produits de notre région

Terîtorîa

Saveurs de l'Automne

Les Entrées

Courge rôtie, Moules cuisinées en éclades *Tuile cacahuète, jus de courge au Wakamé* **18.00 €** Ⓡ
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso *Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle* **20.00 €** Ⓡ

Truite du Talbat confite *Coulis de fanes, focaccia* **20.00 €**
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

Soupe à l'oignon au foie gras *La Tête de veau du Poitou croustillante* **24.00 €** Ⓡ

L'huitre de Fouras d'Antoine *Butternut, poireau et Chardonnay* **32.00 €** Ⓡ
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

La Saint-Jacques d'Erquy *Consommé et caviar de cèpe* **32.00 €**

Les Poissons

Merlu de ligne en croûte *Couteaux, saladine parmentier, huile d'olive maturée* **25.00 €** Ⓡ

Lotte mi-cuite nacrée *Pulpe de chou-fleur fumée, blanquette en espuma, kalamansi* **38.00 €**

La Saint-Jacques d'Erquy au Vin Jaune *Risotto de courge, pleurote d'Estelle* **40.00 €**

La Barbue *Cuit sur l'arête* **50.00 €** Ⓡ

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
Ⓡ *Plat élaboré avec des produits de notre région*

Les Viandes

La Joue de Bœuf *Braisée au Syrah, pulpe chou-fleur fumée* 32.00 €

Le sanglier de chasse en civet, les sous-bois *Espuma de pomme de terre, sous-bois, châtaigne* 35.00 €

L'agneau du Poitou *Panais, condiment châtaigne, raifort* 40.00 €

Le Ris de veau croustillant *Jus de volaille rôti* 42.00 €

Végétarien

Risotto de courge et pomme verte *Condimenté châtaigne, raifort* 25.00 €

Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 15.00 €

Chèvre de la ferme du Maras *En nougat, courge confite* 13.00 €

Brebis du Bois soleil *Confit de courge aux agrumes* 13.00 €

Les Desserts

Au cœur du verger *Pomme verte* 15.00 €

Complètement baba *Agrumes, courge, cognac* 15.00 €

Retour de Cueillette *Châtaigne, cèpes, chocolat* 15.00 €

L'instant chocolat *Caramel fleur de sel, maïs grillé* 18.00 €

Vanille de Madagascar *Biscuit noisette* 18.00 €

Poire Coing en pâté croûte *Légèrement safrané* 16.00 €

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, leur disponibilité dépend du marché.
Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue

Teritoria