

Menu de la Broue 49€

Mise en bouche

Entrées

Le poireau

Vinaigrette condimentée de langue de boeuf

L'œuf meurette

Salaison de canard du Cebron

Endive de terre de Marinette

Bechamel au jus de volaille, jambon crispy, tome de chèvre

Supplément Truffe 4g 10.00 €

Plats

Le lieu nacré

Fumet d'arêtes au céleri, légumes d'un pot au feu

Supplément Caviar 5g 20.00 €

Poitrine de cochon braisée

Salsifis, condiments échalotes, anchois

La morue

L'inspiration d'une brandade, émulsion de pommes de terre fumées

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras

Confit de courge

Chariot de fromages sélectionnés

Desserts

La pomme

Pomme coing compotés, sorbet cidre

Tiramisu Ethiopie

Florentin citron

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrées

Le poireau

Vinaigrette condimentée de radis d'hiver

2000 feuilles de céleri à la truffonade

Supplément Truffe 4g ^{10.00 €}

Plats

Ragoût de légumes d'hiver, émulsion de pommes de terre fumées

Fromages

Camembert au lait cru à la truffonade

Chèvre de la ferme du Marat, confit de courge 

Desserts

La pomme

Pomme coing compotés, sorbet cidre

Florentin citron

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu de la Motte 62€

Mise en bouche

Entrées

2000 feuilles de céleri à la truffonade 
Supplément Truffe 4g 10.00 €

Saumon Bomlo
Confit au poivre voatsiperifery
Supplément Caviar 5g 20.00 €

Foie gras de la ferme Brilloux façon opéra 

Plats

Agneau du Poitou en cuisson de nuit, jus au cumin 
Légumes d'un pot au feu

Saint-Jacques d'Erquy, poireaux brûlés, crémeux de bardes au citron noir 

Sanglier de chasse en civet 
Canneloni, gratiné de tome de chèvre du Maras, noisettes
Supplément Truffe 4g 10.00 €

Fromages

Camembert au lait cru à la truffonade

Chariot de fromages sélectionnés

Desserts

L'orange
Thé roiboos, sorbet orange sanguine

Le cacao
Au poivre de Tasmanie

La poire 
Au vin d'épices, glace vanille de Madagascar

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Menu de la Ribaudière 95€

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

Mise en bouche

Saint-Jacques d'Erquy noisette, crémeux, de bardes, kumquats

Supplément Caviar 5g 20.00 €



Foie gras poêlé 

Aux noix, endives de terre de Marinette



Sole de petit bateau flambée au cognac



Demi-Pigeonneau de Racan 

Le jus d'un civet

Supplément Truffe 4g 10.00 €



Chariot de fromages sélectionnés



Poireau 

en sorbet, noisette








Carte des desserts


 Plat élaboré avec des produits de notre région

Régal d'Hivers

Les Entrées

- Le poireau** Vinaigrette condimentée de langue de bœuf 15.00 € 
- L'œuf meurette** Salaison de canard du Cebron 16.00 € 
- Endive de terre de Marinette** Bechamel au jus de volaille, jambon crispy, tome de chèvre 20.00 € 
Supplément Truffe 4g 10.00 €
- 2000 feuilles de céleri à la truffonade** 18.00 € 
Supplément Truffe 4g 10.00 €
- Saumon Bomlo** Confit au poivre voatsiperifery 26.00 €
Supplément Caviar 5g 20.00 €
- Foie gras de la ferme Brilloux façon opéra** 36.00 € 

Les Poissons

- Le lieu nacré** Fumet d'arêtes au céleri, légumes d'un pot au feu 25.00 €
Supplément Caviar 5g 20.00 €
- La morue** L'inspiration d'une brandade, émulsion de pommes de terre fumées 24.00 €
- Saint-Jacques d'Erquy, poireaux brûlés, crémeux de bardes au citron noir** 36.00 € 
- Sole de petit bateau flambée au cognac** 45.00 €

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

 Plat élaboré avec des produits de notre région


Les Viandes

- Poitrine de cochon braisée** Salsifis, condiments échalotes, anchois 30.00 € 
- Agneau du Poitou en cuisson de nuit, jus au cumin** Légumes d'un pot au feu 35.00 € 
- Sanglier de chasse en civet** Canneloni, gratiné de tome de chèvre du Maras, noisettes 38.00 € 
- Supplément Truffe 4g 10.00 €
- Demi-Pigeonneau de Racan** Le jus d'un civet 50.00 € 
- Supplément Truffe 4g 10.00 €

Végétarien

- Ragoût de légumes d'hiver, émulsion de pommes de terre fumées** 25.00 €

Salade et Fromages

- Délice des nomades du jardin** 9.00 €
- Chariot de fromages affinés** 15.00 €
- Chèvre de la ferme du Maras** Confit de courge 13.00 € 
- Camembert au lait cru à la truffonade** 13.00 €

Les Desserts

- La pomme** Pomme coing compotés, sorbet cidre 15.00 € 
- Tiramisu Ethiopie** 15.00 €
- Florentin citron** 15.00 € 
- L'orange** Thé roiboos, sorbet orange sanguine 16.00 €
- Le cacao** Au poivre de Tasmanie 18.00 €
- La poire** Au vin d'épices, glace vanille de Madagascar 17.00 € 

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