

# Menu de la Broue 49€

## Mise en bouche

### Entrées

#### *Le poireau*

Vinaigrette condimentée de langue de boeuf

#### *L'œuf meurette*

Salsaison de canard du Cébron

#### *Endive de terre de Marinette*

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

Supplément Truffe 4g 10.00 €

### Plats

#### *Le lieu sacré*

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, crèmeux 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 Cébron 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 sacré** 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, crèmeux 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* Cannelloni, 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