

Menu de la Broue 41.00 €

Mise en bouche

Entrées

Ouf de ferme fumé en croûte, infusion des sous-bois 

Ou

Velouté de potimarron, ventrèche basque,

châtaigne et butternut façon risotto 

Ou

Petits gris rissolés, le jus en blanquette espuma, coulis de persil 

Plats

Mulet côtier, poireau, radis noir, huître d'Antoine Magnat pochée 

Ou

Poule au pot en robe rouge, légumes de Jacky Mercier glacés au bouillon 

Ou

Saumon mariné au Szechuan, pak choï et chou-fleur, émulsion Dubarry

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Datte Medjoul, faisselle de Monsieur Taillefer 

Desserts

Guanaja rafraîchi aux raisins

Ou

« Pomme latin » 

Ou

Clémentine, pistache texturées

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu Végétarien 38.00 €

Mise en bouche

Entrée

Butternut et châtaigne façon risotto, œuf croustillant

Plat

Curry de chou-fleur rôti, gnocchi à l'huile de cameline

Carte des Fromages et salade

Et

Desserts

« Pomme latin » 

Ou

Prince des sous-bois, châtaigne, fromage blanc

Ou

Parlora citron, fenouil

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


 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu de la Motte 51.00 €

Mise en bouche

Entrées

Saint-Jacques au lard basque,
nage des bardes au champagne, saveurs des sous-bois 
Ou

Mûtres d'Antoine Magnat, topinambour, foie gras, émulsion de vin du Jura 
Ou

Fricassée de ris d'agneau, panais glacé au jus de viande 

Plats

Noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy, pipas, émulsion toastée 
Ou

Sanglier de chasse en deux services, pâtes de Pascal Fiorella 
Ou

Lotte infusée au thé Lapsang Souchong, tout choux

Fromages

Chariot de fromages
Ou

Morbier en espuma, coing acidulé, chorizo Rioja

Desserts

Prince des sous-bois, châtaigne, fromage blanc
Ou

Poires au Sencha « Mon Chéri », chocolat de plantations
Ou

Parlora citron, fenouil

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Menu de la Ribaudière 75.00 €

Mise en bouche

Entrées

Saint-Jacques au naturel, viennoise bergamote

Ou

Pot-au-feu de foie gras de la ferme d'Emmanuel Brilloux 

Patience

Langoustines en cuisson douce, gourmands condiments acidulés

Plats

Filet de bœuf limousin cru, cuit, fumé

Ou

Saint-Pierre au beurre d'Espelette,
poireau jaune du Poitou de Jacky Mercier 

Carte des Fromages et Salade

Pré-dessert

Carte des Desserts

Origine viande OBF : née, élevée, abattue en France


 Plat élaboré avec des produits de notre région




Saveurs de l'automne

Les Entrées

Ouf de ferme fumé en croûte, infusion des sous-bois 15.00 € 

Velouté de potimarron, ventrèche basque,
châtaigne et butternut façon risotto 15.00 € 

Petits gris rissolés, le jus en blanquette espuma, coulis de persil 23.00 € 

Saint-Jacques au lard basque,
nage des bardes au champagne, saveurs des sous-bois 32.00 € 

Pot-au-feu de foie gras de la ferme d'Emmanuel Brilloux 28.00 € 

Les Poissons

Mulet côtier, poireau, radis noir, huître d'Antoine Magnat pochée 18.00 € 

Saumon mariné au Szechuan, pak choï et chou-fleur, émulsion Dubarry 23.00 €

Noix de Saint-Jacques de la baie d'Erquy, pipas, émulsion toastée 32.00 € 

Lotte infusée au thé Lapsang Souchong, tout choux 36.00 €

* Plat disponible selon arrivage

 Plat élaboré avec des produits de notre région



Les Viandes

Poule au pot en robe rouge, légumes de Jacky Mercier glacés au bouillon 21.00 € 

Fricassée de ris d'agneau, panais glacé au jus de viande 28.00 € 

Sanglier de chasse en deux services, escalopes de foie gras,
pâtes de Pascal Fiorella 38.00 € 

Filet de bœuf limousin cru, cuit, fumé 36.00 €

Côte de veau domaine la Gruzardière 55.00 €

Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 15.00 €

Datte Medjoul, faisselle de Monsieur Taillefer 10.00 € 

Morbier en espuma, coing acidulé, chorizo Rioja 10.00 €

Les Desserts

Guanaja rafraîchi aux raisins 15.00 €

« Pomme tatin » 13.00 € 

Clémentine, pistache texturées 13.00 €

Prince des sous-bois, châtaigne, fromage blanc 15.00 €

Poires au Sencha « Mon Chéri », chocolat de plantations 15.00 €

Parlora citron, fenouil 13.00 €

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région

