

Menu de la Broue 49€

Mise en bouche

Entrées

La Courge

rôtie au beurre, jus de courge au Rooibos, crème de brebis du Poitou

l'Œuf

croustillant, poule au pot à la moutarde de Lencloître, champignons en émulsion

La Betterave

façon tatin, pomme acidulée, huile d'agastache
(possibilité supplément caviar 20€)

Plats

La Blanquette

huître Magnat, carotte et céleri en marinade iodée

Le Mulet

essence d'arêtes, fenouil, graines torrifiées puis mijotées

La Joue de bœuf braisée

mousseline de céleri, ravigote, réduction de Merlot

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras

en copeaux, mousse légère, courge confite au miel et cumin

Chariot de fromages affinés

Desserts

Pomme façon tatin réglissée

caramélisée, sorbet fromage blanc

Clémentine chocolat

Sorbet clémentine, crémeux Gianduja

Poire et raisins

façon baba, sorbet poire

Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrées

La Courge

rôtie au beurre, jus de courges au Rooibos, crème de brebis du Poitou

La Betterave

façon tatin, pomme acidulée, huile d'agastache

Plats

Risotto de quinoa

et graines torréfiées, champignons de Moulière , condiment de fenouil

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras

en copeaux, mousse légère, courge confite au miel et cumin

La Brebis de Tom

en espuma, courges confites au miel et cumin

Desserts

Clémentine chocolat

Sorbet clémentine, crémeux Gianduja

Poire et raisins

façon baba, sorbet poire

Menu de la Motte 62€

Mise en bouche

Entrées

La Saint-Jacques d'Erquy

confites au beurre, vierge de chou -fleur au citron noir
(possibilité supplément caviar 20€)

Gravlax de rouget

marinade au kalamensi, pickles de kumquat

Coquillages et langue de bœuf

en consommé, champignons de Moulière

Plats

Le Lieu jaune

mousseline de céleri au poivre du Kerala, beurre blanc à la salicorne

La Saint-Jacques d'Erquy

champignons de Moulière , risotto de graines torréfiées
(possibilité supplément caviar 20€)

L'Agneau du Poitou

jus de navarin, panais sur le lit de sel

Fromages

La Brebis de Tom

en espuma, courges confites au miel et cumin

Chariot de fromages affinés

Desserts

Olive Kalamata

olive condimentée citron, poivre de Sichuan

Pamplemousse

thé Rooibos, sorbet pamplemousse, cheesecake de brebis

La noisette

mousse noisette, insert figue, glace Dulce

Menu de la Ribaudière 95€

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

Mise en bouche

La Saint-Jacques

rôties et fumées au foin
(possibilité supplément caviar 20€)



Foie gras poêlé

betterave de plein champ façon tatin
(possibilité supplément caviar 20€)



Le Turbot

beurre noisette condimenté de céleri, essence d'arêtes

Demi-Pigeonneau de Racan

jus au tanin, abats en pâté croûte



Chariot de fromages affinés



Rafraîchissement

sorbet betterave ail noir, pomme fraîche



Carte des desserts

 Plat élaboré avec des produits de notre région

Saveurs de l'Automne

Les Entrées

- La Courge rôtie au beurre** jus de courges au Rooibos, crème de brebis du Poitou 16.00 € 
- L'Œuf croustillant** poule au pot à la moutarde de Lencloître, champignons en émulsion 18.00 € 
- La Betterave façon tatin** pomme acidulée, huile d'agastache 20.00 € 
(possibilité supplément caviar 20€)
- La Saint-Jacques d'Erquy** confites au beurre, vierge de chou-fleur au citron noir 32.00 €
(possibilité supplément caviar 20€)
- Gravlax de rouget** marinade au kalamensi, pickles de kumquat 30.00 €
- Coquillages et langue de bœuf** en consommé, champignons de Moulière 30.00 € 
- Le Foie gras poêlé** betterave de plein champ façon tatin 36.00 € 

Les Poissons

- Le Mulet** essence d'arêtes, fenouil, graines torréfiées puis mijotées 35.00 € 
- Le Lieu jaune** mousseline de céleri au poivre du Kerala, beurre blanc à la salicorne 45.00 € 
- La Saint-Jacques d'Erquy** champignons de Moulière , risotto de graines torréfiées 44.00 €
- Le Turbot** beurre noisette condimenté de céleri, essence d'arêtes 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

- La Blanquette* huître Magnat, carotte et céleri en marinade iodée 30.00 € 🍷
Joue de bœuf braisée mousseline de céleri, ravigote, réduction de Merlot 36.00 € 🍷
L'Agneau du Poitou jus de navarin, panais sur lit de sel 40.00 € 🍷
Le Demi-pigeonneau de Racan façon Rossini jus au tanin abats en pâte croûte 58.00 € 🍷

Végétarien

- Risotto de quinoa*
et graines torréfiées, champignons de Moulière 🍷, condiment de fenouil 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 copeaux, mousse légère, courge confite au miel et au cumin 12.00 € 🍷
Brebis de Tom en espuma, courges confites au miel et au cumin 12.00 € 🍷

Les Desserts

- Pomme façon Tatin réglissée* caramélisée, sorbet au fromage blanc 15.00 € 🍷
Clémentine chocolat sorbet clémentine, crémeux Gianduja 15.00 €
Poire et raisins façon baba, sorbet poire 15.00 € 🍷
Olive Kalamata olive condimentée, citron, poivre de Sichuan 16.00 €
Pamplemousse thé Rooibos, sorbet pamplemousse, cheesecake de brebis 18.00 €
La noisette mousse noisette, insert de figue, glace Dulce 18.00 € 🍷

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