







# Saveurs de l'Automne

## Les Entrées

- Œuf plein air parfait, champignons à la bordelaise, émulsion de poule 16.00 € 
- Interprétation poireaux vinaigrette, caviar Baeri (7g) 37.00 € 
- Courges d'automne, lard basque, noix et pin 18.00 € 
- Pommes de terre confites, foie gras, champignons de Moulière 39.00 € 
- Rouget barbet, rémoulade de fenouil au citron noir 25.00 €
- Noix de Saint-Jacques d'Erquy, pakçhoï, daiçon, nuage de poule 30.00 €

## Les Poissons

- Merlu de ligne poché au fumet, vinaigrette d'agrumes, kimchi de chou 31.00 €
- Lotte confite au beurre d'agrumes, poireau de Jacky Mercier à l'Espelette 42.00 € 
- Noix de Saint-Jacques d'Erquy, topinambour en barigoule 35.00 € 
- Turbot rôti au beurre d'aromates en écailles de Saint-Jacques 65.00 €

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

 Plat élaboré avec des produits de notre région



## Les Viandes

Magret de canard de la Ferme Brilloux, jus de betterave réglissé, pomme, céleri 30.00 € 

Agneau du Poitou confit, le jus d'un navarin 38.00 € 

Sanglier de chasse en civet, pâtes fraîches liées au foie gras 40.00 € 

Filet de bœuf limousin en dégustation 60.00 €

Pomme de ris de veau laqué au jus de betteraves 35.00 €

## Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 14.00 €

Faiselle de chèvre du Poitou, marmelade de potimarron 12.00 €

« Espume » de Roquefort, poire infusée au thé noir 11.00 €

## Les Desserts

Pomme, sablé à l'Espelette 13.00 € 

Châtaigne, cerises noires, comme un cèpe 14.00 €

Mangue carotène 13.00 €

Citron jaune 15.00 €

Tartelette figue, poire 15.00 € 

Choco noisette 14.00 €

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

