Sabores del Otoño

Las Entradas

Calabaza asada con mantequilla *jugo de calabaza con rooibos y crema de oveja de Poitou.* 16.00 € R

Huevo crujiente *con pollo guisado a la mostaza de Lencloître y emulsión de champiñones* 18.00 € R

Remolacha al estilo tatin *con manzana ácida y aceite de agastache* 20.00 € R
(posibilidad de suplemento de caviar por 20 €)

Vieiras de Erquy *confitadas en mantequilla, virgen de coliflor con limón negro* 32.00 €
(posibilidad de suplemento de caviar por 20 €)

Gravlax de salmonete *marinado en kalamensi, encurtidos de kumquat* 30.00 €

Conchas marinas y lengua de ternera *en consomé, setas de Moulière* 30.00 € R

Foie gras salteado *con remolacha de campo al estilo tatin* 36.00 € R

Los Pescados

El Mújol *esencia de espinas, hinojo, semillas tostadas y luego cocidas a fuego lento* 35.00 € R

El Merluza Amarillo *Muselina de apio con pimienta de Kerala, mantequilla blanca con salicornia* 45.00 € R

Vieiras de Erquy *Setas de Moulière, risotto de semillas tostadas* 44.00 €

El rodaballo *mantequilla avellana condimentada con apio, esencia de espinas* 45.00 € R

La lista de alérgenos y la trazabilidad de nuestros productos están disponibles bajo petición.

R *Plato elaborado con productos de nuestra región.*

Teritoria

Las Carnes

La Blanqueta Ostra Magnat, zanahoria y apio en marinada yodada 30.00 €
Carrillada de ternera estofada mousseline de apio, ravigote, reducción de Merlot 36.00 €
El cordero de Poitou Jugo de navarin, chirivía sobre lecho de sal 40.00 €
El medio pichón de Racan al estilo Rossini jugo con tanino menudillos en pastel de carne 58.00 €

Vegetariano

Risotto de quinoa
y semillas tostadas, champiñones de Moulière, condimento de hinojo 25.00 €

Ensalada y Quesos

Delicia de los nómadas del jardín 9.00 €
Carro de quesos curados 15.00 €
Cabra de la granja Maras en virutas, espuma ligera, calabaza confitada con miel y comino 12.00 €
Oveja de Tom en espuma, Calabazas confitadas con miel y comino 12.00 €

Los Postres

Manzana al estilo Tatin con regaliz caramelizada, sorbete de queso blanco 15.00 €
Clementina chocolate sorbet de clementina, cremoso Gianduja 15.00 €
Pera y uvas estilo baba, sorbete de pera 15.00 €
Aceituna Kalamata aceituna condimentada, limón, pimienta de Sichuan 16.00 €
Pomelo Té Rooibos, sorbete de pomelo, tarta de queso de oveja 18.00 €
La avellana espuma de avellana, inserción de higo, helado Dulce 18.00 €

Todos nuestros platos se preparan con productos frescos, cuya disponibilidad depende del mercado.
Algunas preparaciones y cocciones pueden requerir una espera más larga.