

Sabores del Otoño

Las Entradas

- Calabaza asada, mejillones preparados al estilo éclade** Teja de cacahuete, jugo de calabaza al wakamé 18.00 € 
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)
- Huevo a baja temperatura en costra de almendra y miso** Consomé de boletos, seta de ostra de Estelle 20.00 € 
- Trucha del Talbat confitada** Coulis de hojas verdes, focaccia 20.00 €
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)
- Sopa de cebolla con foie gras** Cabeza de ternera del Poitou crujiente 24.00 € 
- La ostra de Fouras de Antoine** Calabaza butternut, puerro y Chardonnay 32.00 € 
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)
- La vieira de Erquy** Consomé y caviar de boletos 32.00 €

Los Pescados

- Merluza de anzuelo en costra** Navajas, ensalada de patata al estilo parmentier, aceite de oliva madurado 25.00 € 
- Rape semicrudo y nacarado** Pulpa de coliflor ahumada, blanquette en espuma, calamansi 38.00 €
- La vieira de Erquy al Vin Jaune** Risotto de calabaza, seta de ostra de Estelle 40.00 €
- El rodaballo** Cocinado sobre la espina 50.00 € 

La lista de alérgenos y la trazabilidad de nuestros productos están disponibles bajo petición.
 Plato elaborado con productos de nuestra región

Las Carnes

- Carrillera de ternera* Estofada al Syrah, pulpa de coliflor ahumada 32.00 € 
- Jabalí de caza en civet, frutos del bosque* Espuma de patata, frutos del bosque, castaña 35.00 € 
- Cordero del Poitou* Chirivía, condimento de castaña, rábano 40.00 € 
- Molleja de ternera crujiente* Laqueado en jugo de ave asada 42.00 €

Vegetariano

- Risotto de calabaza y manzana verde* Condimentado con castaña y rábano 25.00 € 

Ensalada y Quesos

- Delicia de los nómadas del jardín* 9.00 €
- Carro de quesos curados* 15.00 €
- Queso de cabra de la granja del Maras* En nougat, calabaza confitada 13.00 € 
- Queso de oveja de Bois Soleil* Confit de calabaza con cítricos 13.00 € 

Los Postres

- En el corazón del huerto* Manzana verde 15.00 € 
- Completamente baba* Cítricos, calabaza, coñac 15.00 € 
- Regreso de la recolección* Castaña, boletos, chocolate 15.00 € 
- El instante de chocolate* Caramelo de flor de sal, maíz tostado 18.00 €
- Vainilla de Madagascar* Galleta de avellana 18.00 €
- Pera y membrillo en pâté en croûte* Ligeramente azafrañado 16.00 € 

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