Saveurs de l'Automne

Les Entrées

Courge rôtie, Moules cuisinées en éclades Tuile cacahuète, jus de courge au Wakamé 18.00 € R
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle 20.00 € R

Truite du Talbat confite Coulis de fanes, focaccia 20.00 €
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

Soupe à l'oignon au foie gras La Tête de veau du Poitou croustillante 24.00 € R

L'huitre de Fouras d'Antoine Butternut, poireau et Chardonnay 32.00 € R
(Possibilité supplément caviar 5g 20€)

La Saint-Jacques d'Erquy Consommé et caviar de cèpe 32.00 €

Les Poissons

Merlu de ligne en croûte Couteaux, saladine parmentier, huile d'olive maturée 25.00 € R

Lotte mi-cuite nacrée Pulpe de chou-fleur fumée, blanquette en espuma, kalamansi 38.00 €

La Saint-Jacques d'Erquy au Vin Jaune Risotto de courge, pleurote d'Estelle 40.00 €

La Barbue Cuit sur l'arête 50.00 € R

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
R Plat élaboré avec des produits de notre région

Les Viandes

La Joue de Bœuf *Braisée au Syrah, pulpe chou-fleur fumée* 32.00 €

Le sanglier de chasse en civet, les sous-bois *Espuma de pomme de terre, sous-bois, châtaigne* 35.00 €

L'agneau du Poitou *Panais, condiment châtaigne, raifort* 40.00 €

Le Ris de veau croustillant *Jus de volaille rôti* 42.00 €

Végétarien

Risotto de courge et pomme verte *Condimenté châtaigne, raifort* 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 nougat, courge confite* 13.00 €

Brebis du Bois soleil *Confit de courge aux agrumes* 13.00 €

Les Desserts

Au cœur du verger *Pomme verte* 15.00 €

Complètement baba *Agrumes, courge, cognac* 15.00 €

Retour de Cueillette *Châtaigne, cèpes, chocolat* 15.00 €

L'instant chocolat *Caramel fleur de sel, maïs grillé* 18.00 €

Vanille de Madagascar *Biscuit noisette* 18.00 €

Poire Coing en pâté croûte *Légèrement safrané* 16.00 €

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

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité