Dîner du dimanche



Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Entrées

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso
Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle Ⓡ 18€

Ou

Soupe à l'oignon au foie gras
La Tête de veau du Poitou croustillante Ⓡ 22€

Plats

L'instant végétal Ⓡ 25€

Ou

La Saint-Jacques d'Erquy au Vin Jaune
Risotto de courge, pleurote d'Estelle 28€

Ou

La Joue de Bœuf
Braisée au Syrah, pulpe chou-fleur fumée Ⓡ 24€

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras *En nougat, courge confite* Ⓡ 9€

Ou

Brebis du Bois soleil *Confit de courge aux agrumes* Ⓡ 9€

Desserts

Au cœur du verger *Pomme verte* Ⓡ 14€

Ou

Vanille de Madagascar *Biscuit noisette* 14€