

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

*Asperges blanches du Val de Loire, Maquereau en escabèche,
Livèche de notre jardin*

OU

Saumon fumé par nos soins, Epeautre et petits pois, Crème de raifort

*Rouget grondin des Côtes Normandes,
Riz vénéré et chorizo Ibérique, Emulsion de coquillages*

OU

*Foie de veau façon Lyonnaise,
Pommes de terre grenailles, Pickles d'oignons rouges*

Chocolat en textures, Banane flambée, Biscuit croustillant et Glace vanille

OU

Pavlova, Compotée de rhubarbe du potager, Fraises de la Baule, Chantilly

Supplément fromage :

Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)