

Carte du Moment

Les entrées

Carpaccio de saumon d'Ecosse en Gravlax, betterave et pomme granny smith, wasabi, tuile de pain à l'encre de seiche 11 €

Le cèpe de Pays dans une mousseline tiède de volaille, sablé au Cantal et noisette, jus du champignon crémé, chantilly au lard de Colonata 13 €

La courge butternut en fin velouté à la fève de Tonka, gnocchi de topinambour et bacon, nuage amande 10 €

Les plats

Le bar sauvage de chalut en pavé épais rôti, risotto gourmand aux céréales, brocolis, jus crémeux aux coquillages et condiment agrume 23 €

La canette en deux cuissons, le filet rôti, pastilla de cuisse poire raisin, polenta crémeuse, jus de carotte et réglisse 15 €

Le bœuf de Salers « Maison Joffrois » rôti, pressé de pomme de terre aux cèpes de Pays, chou de Bruxelles et échalote confite 26 €

Les douceurs

Sablé breton, pommes caramélisées, crémeux noisette, chantilly carambar, caramel au beurre salé 10 €

L'orange, la crème de marron, le mascarpone dans une boule chocolatée, sablé cacao 10 €

La lauze de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

« La Fromagerie des Carmes » chutney de saison et salade 10 €