

Menu de saison- 29 Euro

Ou

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert 25 Euro



Figues rôties au cabécou, assaisonnement citron-menthe, jambon de pays

Ou

Tartare de Flétan à l'huile de noisette et aux petits légumes

Ou

Millefeuille de betteraves au vin-cassis, saumon au sel et à l'aneth, caillé aux fines herbes et sésame grillé



Longe de veau du Ségala, oignon confit, orge perlé et riz au miel de châtaignier, potimarron et champignons

Ou

Pièce de cochon de pays confite aux épices, légumes de fin d'été et d'automne

Ou

Dos de morue cuit au lait d'agastache, courge butternut, condiment amande-basilic



Poires pochées au vin et à la genièvre, sorbet à la mûre sauvage, sablé breton à la vanille

Ou

Nougat glacé aux amandes caramélisées, fruits frais

Ou

Coing caramélisé, crumble aux amandes

Ou

Assiette de fromage de chèvre du Pic, chutney et pâte de fruit

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets – Service compris