

Notre Carte

Nos entrées

| | |
|--|------|
| <i>Foie gras de la Maison Soulard</i> | 19 € |
| <i>Pot au feu d'Escargots bio de la maison Royer</i> Herbes du jardin | 15 € |
| <i>Assiette de saumon label Rouge fumé au Château</i> Blinis | 16 € |
| <i>Velouté du Moment et Saint Jacques</i> | 14 € |
| <i>Assiette de jambon de Cerf de la ferme des Coûts</i> | 13 € |

Nos plats

| | |
|--|------|
| <i>Filet de bœuf planché (origine Union Européenne)</i> Légumes du moment, jus léger. | 26 € |
| <i>Caille façon Rossini</i> Légumes anciens | 30 € |
| <i>Crevettes en tempura</i> Risotto crémeux | 28 € |
| <i>Poisson du Moment</i> Légumes hivernaux | 23 € |

Fromage

| | |
|--|------|
| <i>Assiette de fromages affinés de la Maison Beneteau</i> | 12 € |
| <i>Le Rocamadour</i> En « aller – retour », poireau en transparence et graine de moutarde | 10 € |

Nos desserts

| | |
|---|------|
| <i>Baba du Boisniard au rhum des îles</i> Chantilly à la vanille Bourbon | 12 € |
| <i>Alto el sol, Pérou, Millésime 2008, 65 % Cacao</i> Moelleux en extérieur, passion en intérieur | 14 € |
| <i>Poire en Croustille</i> Sorbet Wasabi | 13 € |
| <i>La Forêt Noire</i> Immersion dans le Bois-Nyart | 13 € |
| <i>Soufflé au Grand Marnier</i> Ce dessert demande une préparation assez longue, nous vous conseillons de le commander en début de repas | 15 € |