

# Menu Découverte

*3 plats 42.00 €: Entrée, plat, dessert*  
*4 plats 52.00 €: Entrée, plat, fromage, dessert*  
*Menu élaboré par le chef avec les produits de saison*

## **LES NOIX DE ST JACQUES**

*Snackées, andouille de Guéméné, racine de persil et beurre noisette coraillé*

OU

## **L'ŒUF DE POULE BIO**

*Coulant, choux rave façon boulangère et anguille laquée*

\*\*\*\*\*

## **LE SANDRE SUEDOIS**

*Nacré, gnocchis de patates douces et kumquats confits,  
Lait mousseux au safran de la Futaie*

OU

## **LE FAUX FILET DE BŒUF MATURE**

*Grillé, betteraves de Monsieur Jasnière glacées au balsamique  
Et consommé de bœuf corsé*

\*\*\*\*\*

## **LE VACHERIN MONT D'OR**

*Gratiné, ruban de coing et noix de cajou*

OU

## **CHARIOT DE FROMAGES**

*Affinés par la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## **LE SALSIFIS**

*Confit, tuiles craquantes au pain d'épices et sorbet à la clémentine*

OU

## **LA MERINGUE PAVLOVA**

*Parfumée aux baies de passion, praliné amande coco, ananas mariné  
Et crème glacée à la noix de coco*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*



# Carte de Saison

## Nos Entrées

### **LE BUTTERNUT**

*En écrin de cristal, gravelax de foie gras aux pomelos  
Et graines de courges torréfiées* **20.00€**

### **LES NOIX DE ST JACQUES**

*Snackées, andouille de Guéméné, racine de persil et beurre noisette coraillé* **22.00€**

### **L'ŒUF DE POULE BIO**

*Coulant, choux rave façon boulangère et anguille laquée* **19.00€**

### **LA LANGOUSTINE BRETONNE**

*En raviole de céleri, jus de céleri brûlé et truffe blanche d'Alba* **26.00€**

## Nos Plats

### **LE SANDRE SUEDOIS**

*Nacré, gnocchis de patates douces et kumquats confits,  
Lait moussoux au safran de la Futaie* **26.00€**

### **LE ST PIERRE**

*Rôti, croustillant d'oreilles de cochon, lentilles et jus d'arêtes au vin rouge* **30.00€**

### **LE FAUX FILET DE BŒUF MATURE**

*Grillé, betteraves de Monsieur Jasnière glacées au balsamique  
Et consommé de bœuf corsé* **37.00€**

### **LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE**

*En pastilla, dattes Medjoul, légumes croquants et jus oriental* **34.00€**

## Nos Fromages

### **CHARIOT DE FROMAGES**

*Affinés par la Maison Beneteau* **12.00€**

### **LE VACHERIN MONT D'OR**

*Gratiné, ruban de coing et noix de cajou* **12.00€**

## Nos Desserts

### **LE SALSIFIS**

*Confit, tuiles craquantes au pain d'épices et sorbet à la clémentine* **12.00€**

### **LA POMME GRANNY SMITH**

*Au naturelle, crémeux kiwi et aloé vera, sorbet pomme verte* **13.00€**

### **LA MERINGUE PAVLOVA**

*Parfumée aux baies de passion, praliné amande coco, ananas mariné  
Et crème glacée à la noix de coco* **14.00€**

Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition

Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»

Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix net service compris et boisson non comprise



# Menu Dégustation

72.00€

*Menu élaboré par le chef avec les produits de saison.*

*Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21 heures au dîner*

## **LE BUTTERNUT**

*En écrin de cristal, gravelax de foie gras aux pomelos et graines de courges torrifiées*

\*\*\*\*\*

## **LA LANGOUSTINE BRETONNE**

*En raviole de céleri, jus de céleri brûlé et truffe blanche d'Alba*

\*\*\*\*\*

## **LE ST PIERRE**

*Rôti, croustillant d'oreilles de cochon, lentilles et jus d'arêtes au vin rouge*

\*\*\*\*\*

## **LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE**

*En pastilla, dattes Medjoul, légumes croquants et jus oriental*

\*\*\*\*\*

## **LE VACHERIN MONT D'OR**

*Gratiné, ruban de coing et noix de cajou*

\*\*\*\*\*

## **DESSERT**

*Au choix à la carte*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*

