

MENU DÉCOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert : 30€

ENTRÉES

Filets de truite fumée par nos soins,
Taboulé de quinoa, pickles d'oignon

Bouchées croustillantes de chèvre d'Aurore,
chakchouka de légumes, pesto d'herbes

Beignets de calamars,
houmous en salade salsa verde

PLATS

Cheeseburger au bacon « crispy »,
marmelade d'échalotes et ketchup épicé,
frites maison, salade

Poitrine de cochon fermier,
boudin de chez Christian Parra,
mousseline de pommes de terre,
jus de soupe à l'oignon

Assiette bio du moment
du potager de Solune et Gaia
(ferme végétale au Tronchet)

Filet de lieu jaune fumé vapeur,
méli mélo de légumes rôtis,
infusion aux saveurs d'harissa

DESSERTS

Salade de fruits de saison
rafraîchie au sorbet citron

Gâteau de crêpes au parfum de praliné,
crème mascarpone à la vanille

Tarte au fromage blanc d'Aurore
(ferme laitière bio du Tronchet)

Choux craquelin chocolat,
glace vanille, éclats d'amandes

MENU MIRLOUP

Entrée, Plat, Dessert : 39€

ENTRÉES

Langoustines en raviolis, crème de choux fleur,
émulsion d'algues de Saint-Lunaire

Ballotine de foie gras et lapin
au parfum de Bombay

Huîtres N°3 de cancale, crème d'échalotes,
croûtons de seigle et citron caviar

PLATS

Entrecôte rôtie (280 g) pommes frites maison,
sucrine et tomates cerise avec sauce au choix
(béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert)

Pomme de ris de veau dorée au sautoir,
mousseline d'épinards au beurre noisette,
pommes de terre rôties,
légumes printaniers en salade

Pavé de maigre rôti,
conchiglioni farcis aux coquillages du marché
en persillade,
beurre de tomates

Lotte au jus de bouillabaisse,
tajine de légumes aux épices d'Orient

DESSERTS

Tarte fraise rhubarbe, crème brûlée,
chantilly fraise

La folle histoire du chocolat

Choux craquelin chocolat,
glace vanille, éclats d'amandes

Sélection de fromage
de notre artisan fromager « Chez Sophie »

CARTE

ENTRÉES

Langoustines en raviolis, crème de choux fleur, émulsion d'algues de Saint-Lunaire	12,00 €
Filets de truite fumée par nos soins, taboulé de quinoa, pickles d'oignon	10,50 €
Ballotine de foie gras et lapin au parfum de Bombay	11,50 €
Huîtres N°3 de cancale, crème d'échalotes, croûtons de seigle et citron caviar	11,00 €
Bouchées croustillantes de chèvre d'Aurore, chakchouka de légumes, pesto d'herbes	9,00 €
Beignets de calamars, houmous en salade salsa verde	9,50 €

PLATS

Assiette bio du moment du potager de Solune et Gaia (ferme végétale au Tronchet)	14,00 €
Cheeseburger au bacon « crispy », marmelade d'échalotes et ketchup épicé, frites maison, salade	16,00 €
Poitrine de cochon fermier, boudin de chez Christian Parra, mousseline de pommes de terre, jus de soupe à l'oignon	16,00 €
Pomme de ris de veau dorée au sautoir, mousseline d'épinards au beurre noisette, pommes de terre rôties, légumes printaniers en salade	17,00 €
Entrecôte rôtie (280 g), pommes frites maison, sucrine et tomates cerise avec sauce au choix (béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert)	23,00 €
Filet de lieu jaune fumé vapeur, méli-mélo de légumes rôtis aux saveurs d'harrissa	16,00 €
Pavé de maigre rôti, conchiglioni farcis aux coquillages du marché en persillade, beurre de tomates	17,00 €
Lotte au jus de bouillabaisse, tajine de légumes aux épices d'Orient	21,00 €

DESSERTS

Tarte fraise rhubarbe, crème brûlée, chantilly fraise	9,00 €
La folle histoire du chocolat	9,00 €
Gâteau de crêpes au parfum de praliné, crème mascarpone à la vanille	9,00 €
Tarte au fromage blanc d'Aurore (ferme laitière bio du Tronchet)	8,00 €
Choux craquelin chocolat, glace vanille, éclats d'amandes	8,00 €
Salade de fruits de saison rafraîchie au sorbet citron	7,00 €
Sélection de fromages de notre artisan fromager « Chez Sophie »	9,00 €

Plateau de fruits de mer (à commander 24 h en avance)	36,00 €
Huîtres n°3 de Cancale, langoustines, saumon fumé, bulots, bigorneaux, palourdes farcies au beurre d'ail, crevettes, tourteau. Condiments et accompagnement : citron, sauce échalote, pain, mayonnaise maison et crème acidulée.	