

La Carte

Les Entrées

- 25€ L'Ormeaux de Plongée de Saint Brieuc**
rôti au beurre, shimeji et émulsion de riz aux Algues
- 24€ La Truffe Mélanosporum** *entrée signature*
Oeuf Mimosa moderne, tartare de blancs d'Oeufs à la Truffe,
jaune crémeux
- 26€ L'Anguille de Loire**
fumé aux bois de hêtres, Granny Smith,
crèmeux de Foie Gras de Canard du Gers, bouillon de Canard

La Marée

- 28€ Le Le Cabillaud Skrei**
cuit à la vapeur, patate douce aux épices à chorizo,
endive rôtie, sauce au piment fumé
- , € Le Poisson selon le retour de Pêche**

Prix net Service compris

La Boucherie

né, élevé et abattu en France

- 28€ La Pressa de Cochon Duroc élevé dans la Nièvre**
rôti, émulsion de pomme de terre à la crème de Foin,
Brocoliéti, jus au cumin
- 39€ Le Cœur de Ris de Veau Français**
rôti au beurre, sablé à la pomme de terre,
noisette et Truffe du Périgord

Les Fromages

- 10€ Les Crottins de Chavignol de la Maison Blain**
en mousse légère au vinaigre de Banyuls,
et sélection de trois affinages
- 14€ Les fromages affinés de nos régions de France**
et ses condiments
- Fromages sélectionnés par la Maison Lorho,
M.O.F Artisans-fromagers-affineurs (2007 -2019)

Les Douceurs

- 12€ L'Ananas Victoria**
Dacquoise à la Noix de Coco, compotée d'Ananas,
Coriandre fraîche, sorbet Ananas Gingembre
- 14€ Les Citrons de Monsieur Baches** *dessert signature*
en trompe l'oeil, crémeux au citron Cédrat, crumble,
glace au Thym et Miel

Prix net Service compris

Menu Plaisir des sens

Le Bar Sauvage

en céviche aux agrumes, lentilles Sancerroises,
décoction de shitaké et citronnelle

o o o

Le Cabillaud Skrei

cuit à la vapeur, patate douce aux épices à chorizo,
endive rôtie, sauce au piment fumé

ou

Le Suprême de Volaille Fermière

cuit en basse température, confit de ses cuisses au macis,
puntarelle, royale de topinambours, sauce poulette

o o o

Les Crottins de Chavignol de la Maison Blain

en mousse légère au vinaigre de Banyuls,
et sélection de trois affinages

o o o

Le Mogador

Ganache au chocolat Jivara et fruits de la passion,
crémeux au chocolat Jivara, glace à la fève de Tonka

Pour tout changement dans le menu un supplément peut-être demandé

entrée-plat-fromage-dessert **45 €**

entrée-poisson-viande-fromage-dessert **55 €**

Prix net Service compris