

Mer et Rivière

(selon les arrivages)

Noix de Coquilles Saint-Jacques poêlée à l'Orientale **24 Euros**
Sauce légère à l'Orange, au Safran d'Iran et au Piment d'Espelette

Dos de Bar cuit sur la Peau, Fleur de Sel de Guérande **24 Euros**
Purée de Pommes de Terre à la Pistache parfumée au Wasabi
Asperges Vertes, Sauce au Thé Vert Maté du Brésil

Dos de Lotte cuit en Vapeur Douce **24 Euros**
Son Jus en parfum d'Huile d'Olive de Gorbio
Purée de Pommes de Terre à la Tapenade d'Olives Noires

Dorade Royale cuite sur la Peau **20 Euros**
Sauce légère en parfum de Pastis au Cerfeuil Sauvage du Morvan
Son Bulbe de Fenouil Braisé au Sel

Ferme et Terre

Flanc de Canard de Barbarie mijoté au Cidre Doux **40 Euros**
Pommes rôties aux Senteurs Délicates et Râpée Morvandelle
(cuisiné pour deux personnes)

Mignon de Porc poêlé **15 Euros**
Jus à la Moutarde de Beaume des Druides et à la Sauge, Râpée Morvandelle

Tournedos de Charolais cuit à la Plancha, Sauce au Vin à la Moutarde Violette **24 Euros**
Fricassée de Champignons et Râpée Morvandelle

Mignon de Veau cuit en Cocotte, Jus à la Liqueur de Pissenlit et aux Morilles **24 Euros**
Étuvée de Navets à la Vanille Bourbon, Echalotes Confites

Pâturages

Fromage Blanc à la Crème **4,50 Euros**

Nos Fromages du Terroir frais et affinés **9,50 Euros**
Panier de Fruits Secs

