

## Menu découverte

Tartare de saumon, granny smith, aneth, toast grillé (12€).

Où

Foie gras au porto et cognac, confit, brioche grillé (12€).

Où

(végé) Tartelette du jardin à la tapenade (12€).



St Jacques, couteau, crevette rouge, crème au yuzu (12€).

Où

Filet de pigeon d'Anjou, risotto, jus aux morilles (12€).

Où

(végé) Lasagne aubergine, tomate, courgette, grana panado (12€).



Dos de cabillaud sur peau en croute d'herbes aromatiques (17€)

Légumes d'été, bisque crémée, purée au beurre.

Où

Couronne d'agneau, lavande, romarin (17€)

Légumes racines, gratin de pomme de terre aux oignons.

Où

(végé) Sablé au comté, tapenade de tomates séchées, pointes vertes.

(17€)

Légumes d'été, purée au beurre.



Trio de fromages de notre province.

Où

Assiette autour des fruits rouges (bavarois, frais, givré, soupe, tartelette).

Entrée, plat, dessert 30€ (sélection de vin à 19€)

2 entrées, plat, dessert 40€ (sélection de vin à 24€)