

Menu 1802

31 euros

Tarte fine aux champignons, jus de volaille

ou

Oeuf florentine, émulsion comté, chips de lard du Saugeais

La pêche française du jour et sa garniture

ou

Paleron de veau braisé, tian automnale, gratin de courge spaghetti

Baba aux agrumes, chantilly cardamome

ou

Biscuit moelleux autour de la poire

Pour commencer

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Tarte fine aux champignons, jus de volaille</i>	<i>9.00€</i>	
<i>Oeuf florentine, émulsion comté, chips de lard du Saugeais</i>	<i>9.00€</i>	
<i>Gravlax de cabillaud en carpaccio, brioche aux algues</i>		<i>14.00€</i>

<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney et figue a l'aigre douce</i>	<i>17.00€</i>
<i>Pâté en croute 1802, (canette,foie gras, trompette, pistache)</i>	<i>18.00€</i>
<i>Assiette végétarienne et légumes de saison</i>	<i>17.00€</i>

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>	<i>23.50€</i>
<i>Ballotine de raie à la grenobloise, poêllée de girolles</i>	<i>26.00€</i>
<i>Pavé de daurade royale (bretagne) émulsion pomme vanille</i>	<i>29.00€</i>
<i>compotée et gratiné de blettes.</i>	

Les pièces du boucher

viande française et européenne

<i>Tartare de boeuf charolais, préparé par nos soins, fritres maison</i>	<i>19.00€</i>
<i>et mesclun "sans gluten"</i>	
<i>Paleron de veau braisé, tian automnale, gratin de courge spaghetti</i>	<i>23.00€</i>
<i>Cochon de lait rôti, effiloché et pané, jus de cochon au cidre</i>	<i>25.00€</i>
<i>Pavé de cerf (cuissot), cannellonis de choux au lard Ibérique,</i>	<i>27.00€</i>
<i>sauce gibier au vinaigre de cassis</i>	
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (écosse), frites maison et mesclun</i>	<i>31.00€</i>
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	<i>+7.00€</i>

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés du moment</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le fromage blanc nature, coulis, miel</i>	<i>5.50€</i>

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	<i>7.50€</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>8.50€</i>
<i>Thé gourmand</i>	<i>8.50€</i>
<i>Biscuit moelleux autour de la poire</i>	<i>9.00€</i>
<i>Baba aux agrumes, chantilly cardamome</i>	<i>9.00€</i>
<i>Tarte tatin au coing, crème fraîche d'Isigny</i>	<i>9.00€</i>
<i>Entremet griottines de Fougères</i>	<i>9.50€</i>
<i>Croustillant praliné noisette, ganache et mousse chocolat</i>	<i>9.50€</i>

Les coupes glacées

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50€</i>
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	<i>7.50€</i>
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	<i>7.50€</i>
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille,</i>	<i>8.50€</i>

griottines de Fougerolles, chantilly)

Coupe colonel (sorbet citron, vodka) 8.50€

Glaces, sorbets, parfums :

Chocolat noir, vanille, coco, fraise, cerise, passion,

citron vert, crème d'Isigny.

1 boule 2.50€

2 boules 5.00€

3 boules 7.50€