

Interprétée par Anthony Le Fur

Tout d'abord \_\_\_\_\_

- Crémeux de pommes de terre infusées au foin, œuf parfait 14€
- Asperges blanches condimentées, mayonnaise wasabi, huile d'estragon 14€
- Foie gras de canard IGP Gers, gelée de vin rouge et Porto, brioche toastée 16€
- Raviole de pied de cochon et anguille fumée, oignons de Roscoff, consommé de champignons bruns 19€

ensuite \_\_\_\_\_

- Saumon Label Rouge confit à l'huile d'olive « Terre Andalouse » noisette aux agrumes, velours d'héliantis et salsifis 20€
- Canon d'agneau rôti, légumes racines, purée d'épinard noisette, jus corsé 27€
- Noix de Saint Jacques bretonne, crème de brioche, jeunes navets de la Maison Bocel 31€
- Pigeon de Paul Renault rôti sur le coffre, sauce airelles, betteraves glacées 23€

enfin \_\_\_\_\_

- Chocolat Guanaja de la Maison Valrhona en texture. 14€
- Pomme fruit confite au four, viennois aux deux sésames, sauce caramel au beurre salé parfumé au cognac 13€
- Crémeux citron vert et Yuzu, cœur cacahuète, viennois à la vanille du Mexique 15€
- Café ou Thé Gourmand 14€
- Sélection de fromages affinés de la Maison Balé 12€

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par Dominique Douard, Maître Artisan Glacier  
Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie*