

Notre carte :

Entrées :

- Terrine de foie gras cuite par nos soins, confiture d'oignons rouges..... 15,50 €
- Carpaccio de Saint-Jacques, foie gras poêlé et salade de jeunes pousses..... 17,50 €
- Onctuosité de courge, mousse mascarpone-noisettes, gambas rôties, tuile parmesan 14 €
- Feuilleté aux champignons, pieds de cochon au cidre, œuf à 63 degrés..... 13,50 €

Plats :

- Retour de pêche fricassée de légumes oubliés et écrasé de pommes de terre 16 €
- Filet de bœuf rossini, frites maisons et jus de viande..... 24 €
- La souris d'agneau confite dans la graisse de canard, pomme fourchette 17,50 €
- La belle pêche, risotto crémeux à la courge et aux champignons 21,50 €
- Entrecôte, frites et béarnaise maison..... 21 €
- Filet de sanglier aux 5 baies, déclinaison de panais et « far » de blé noir frit 22 €
- Côte de bœuf pour deux personnes, frites maison, sauce béarnaise et salade..... 44 €

Desserts :

- Camembert fermier au lait cru entier cuit au four pour une personne..... 6,50 €
- Camembert fermier au lait cru entier cuit au four pour deux personnes..... 9,50 €
- Poire belle-hélène version Ty Mamm Doué 7,50 €
- Macaron de figes rôties au coulis vin rouge et sa boule de glace vanille..... 9 €
- Millefeuille de crêpes dentelles, mousse pomme verte et caramel beurre salé 7,50 €
- Croustillant chocolat et praliné, sauce chocolat et son sorbet yaourt 8,50 €
- Assiette de fromages 6 €

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit.