



# MENU



## Entrées

Morilles farcies aux langoustines, voilées au lard de noir de Bigorre et bisque en émulsion (\*1/2/3/7) - 27€

☆ Le maquereau de petite pêche, mariné puis travaillé à la flamme, lait de concombre, sablé au Parmesan et compotée d'oignons frais (\*1/3/4/7) - 13€

☆ Asperges blanches de Razines, hollandaise à l'ail noir, jaune d'oeuf confit au froid et poutargue (\*1/3/4/8) - 14€

Terrine de foie-gras de canard, navets confits pickles de radis - 18€



## Plats

☆ La lotte de St Guénolé rôtie au chèvre de Ste Maure, piquillos et basilic, petits pois, espuma fumée (\*3/4/7) - 26€

☆ Filet de boeuf poêlé, asperges vertes gratinées et pleurotes de Razines, mousse persillade (\*3/7) - 25€

Ris de veau rôti piqué au laurier, gratin de macaroni au vieux Parmesan, asperges et jus corsé (\*6/7) - 39€

Poisson et viande à partager selon arrivage, légumes de la Gare de manger (\*7) - Prix selon arrivage

Suggestion végétarienne du moment - 22€



## Fromages

Sélection de fromages affinés par la laiterie Gilbert - 12€

Le chèvre de Sainte Maure en textures - 10€



## Desserts

Le fenouil et le citron en étroite collaboration (\*1/3/7/8) - 12€

La fraise et la rhubarbe en sorbets, sablé breton, mousse mascarpone vanillée et meringue cassis (\*7/8) 13€

Le chocolat et la noisette du Piémont, feuilleté caramélisé et glace cacahuète (\*1/5/7/8) - 13€

