

Menu 3 étapes

65€

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Sardines de Bretagne et Caviar de Sologne

Grillées à la flamme | caviar de Sologne | rillettes de sardine à l'oseille | pommes de terre soufflées | mousseux de pommes de terre au Katsubochi

Ou

Thon rouge façon « Vitello tonnato »

Snacké | veau mariné à l'ail noir | salade de haricots verts | gel citron gingembre | crémeux « Vitello tonnato »

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Cuit doucement en fleur de courgette | courgette grillée condimentée | piquillo farci | beurre bergamote verveine

Ou

Paleron de bœuf braisé de chez « Manu Nivard »

Braisé longuement servit croustillant | foie gras | tartelette sarrasin et carotte de région glacée au Lagavulin | jus au Carvi

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes

88€

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Tomates de Région

Tomates cerises confites & cœur de bœuf au naturel | pickles de rhubarbe | terre végétale | tuiles de focaccia | glace burrata basilic & jus de tomate « Green Zébra »

Puis

Homard de Bretagne

Figue de Solliès rôtie aux épices douces | pressé d'aubergines confites | compoté de figues au sésame kimchi | shiso en tempura & sabayon cardinal

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Cocos de Paimpol aux algues | jeunes pousses d'épinard au gingembre | coques | condiment miso | jus de coquillages au lait Ribot

Ou

Canard

Rôti aux poivres | Barbajans épinard et ricotta | déclinaison de céleri raves et pomme verte | jus au poivre vert

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu

118€

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

Pour débiter

Tomates de Région

Tomates cerises confites & cœur de bœuf au naturel | pickles de rhubarbe | terre végétale | tuiles de focaccia | glace burrata basilic & jus de tomate « Green Zébra »

Puis

Homard de Bretagne

Figue de Solliès rôtie aux épices douces | pressé d'aubergines confites | compoté de figues au sésame kimchi | shiso en tempura & sabayon cardinal

Poisson de pêche du moment

Cuit doucement en fleur de courgette | courgette grillée condimentée | piquillo farci | beurre bergamote verveine

Ensuite

Ris de Veau

Rôti aux poivres | Barbajans épinard et ricotta | déclinaison de céleri raves et pomme verte | jus au poivre vert

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Nos desserts

Poire de région & chocolat Grand Cru Valrhona Guanaja 72%

Crème diplomate à l'anis vert | crémeux chocolat noir | billes de poire confites | sorbet poire et anis vert

Ou

Tarte fine aux figues de Solliès

Crémeux praliné de pignon de pin | gelée de pomme verte | guimauve figue | sorbet figue et poivre blanc de Penja

Ou

Chocolat, Tonka & Noix de Macadamia

Chocolat au lait Valrhona | croustillant grué de cacao et caramel fève de Tonka | glace vanille et Macadamia



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.