

Menu 3 étapes

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

65€

Pour débiter

Corolle de Saint-Jacques & Champignons

Tartelette croustillante | duxelles et purée de champignons de région | cazette du Morvan | sabayon au vin jaune

Ou

Encornet grillé Terre-Mer

Encornet de Bretagne grillé minute | cromesquis d'huitre et boudin noir | pomme de région | crémeux de pommes de terre légèrement fumé et vinaigrette à l'encre de seiche

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Cotriade moderne | moule farcie | croustillant de crevettes | fenouil confit au safran | raviole de tourteau | coques et bouillon d'étrilles

Ou

Volaille pattes bleues

Cuite doucement | ravioli de blette en viennoise de parmesan | variation de salsifis | sauce Albufera et jus de volaille

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

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

88€

Pour débiter

Carpaccio de bœuf fumé au sarment de vigne

Roulé dans l'esprit d'un pot-au-feu | queue de bœuf confit | glace au raifort | bouillon clarifié

Puis

Croque de Saint-Jacques & truffe des « frères Doussineau »

Risotto de céleri rave et noix | jus de volaille au vin de noix

Ensuite

Poisson de pêche du moment

(Omble chevalier) cuit doucement | croustillant épinard gingembre et citron | travail autour de la lentille verte | fumet de poisson au Genépi

Ou

Pigeon de Pornic

Rôti | Chou rave confit en aigre doux | purée de pois chiches au cumin | pastilla des cuisses au kumquat | boulgour aux fruits secs | Condiment datte banane et jus

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

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

118€

Pour débiter

Corolle de Saint-Jacques & Champignons

Tartelette croustillante | duxelles et purée de champignons de région | cazette du Morvan | sabayon au vin jaune

Puis

Croque de Saint-Jacques & truffe des « frères Doussineau »

Risotto de céleri rave et noix | jus de volaille au vin de noix

Ensuite

Poisson de pêche du moment

(Omble chevalier) cuit doucement | croustillant épinard gingembre et citron | travail autour de la lentille verte | fumet de poisson au Genépi

Pour continuer

Ris de Veau

Cuite doucement | ravioli de blette en viennoise de parmesan | variation de salsifis | sauce Albufera et jus de volaille

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, marron & poivre de Sechouan

Meringue croquante | brunoise et compoté de poire | crème de marron à l'eau de vie de poire | sorbet poire

Ou

Potimarron de notre Potager & mandarine

Potimarron en trompe œil à la vanille et décliné | streusel noisette | sorbet mandarine kalamansi

Ou

Chocolat Valrhona 68 % « Nyangbo » & sarrasin

Crémeux chocolat infusé à la baie de Jamaïque | gavotte croustillante | praliné amande-sarrasin | glace sarrasin



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.