

ENTRÉES

A LA CUILLÈRE 13€

Un velouté de courges garni de champignons, assorti d'un œuf parfait

A LA CAMPAGNE 14€

Des gnocchis de petits pois au chèvre et à la sauge parsemés d'un crumble de chorizo

NOIX D'AUTOMNE 16€

St Jacques poêlée accompagnée d'une purée de butternut aux châtaignes

PLATS

LA CANETTE 24€

Un filet de canette nappé d'un jus au cassis, marié à une purée de courges et de légumes de saison

POULET DE QUALITÉ 23€

Un suprême Label Rouge farci de cèpes et de châtaignes arrosé d'un jus à l'ail noir et assorti d'une polenta crémeuse et de légumes

LA MER EN HIVER 26€

Un dos de cabillaud cuit à basse température allié à une sauce aux pignons, accompagnée d'une mousseline butternut-potimarron et d'une poêlée de légumes

PIÈCES DE VIANDES

A voir sur nos ardoises accompagnée de frites fraîches et de salade, et d'une sauce au choix

B U R G E R S

LE THANKSGIVING 22€

Pain bun, poulet pané,
mayonnaise de Noël, cheddar,
pickles d'oignons rouges, salade iceberg

LE SANTA 25€

Pain bun rouge, mayonnaise truffée,
confit d'oignons doux, foie gras poêlé,
steak de canard et mâche

M E N U E N F A N T

AIGUILLETES DE POULET PANÉES 9€

accompagnées de frites fraîches et de légumes
Dessert: 1 boule de glace au choix

DESSERTS

MANDARHUM 11€

Le travail d'une mandarine de son état le plus simple à sa forme la plus crémeuse en passant par son sorbet, accompagnée d'un gel au rhum et d'un biscuit madeleine

SAVEURS AUTOMNALES 10€

La rondeur du marron marié à l'acidité du cassis et allié au croquant du sablé breton

DOUCEUR D'HIVER 10€

Le craquant d'un feuilletée au 4 épices garni de crémeux à la cannelle et de pommes caramélisées accompagné d'une glace au 4 épices

CAFÉ GOURMAND 11€

Votre café ou thé assorti de 5 mignardises fait par notre pâtissière

FROMAGE 10€

Brie truffé, fruits secs et sa salade

GLACES (3 BOULES AU CHOIX)

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, coco, mangue, cerise, fraise, citron