

La Carte

LES ENTRÉES :

- L'œuf coque au foie gras et truffe, mouillette truffée 14.90 €
- Le Chorizo en carpaccio, poulpe et Gambas 13.90 €
- Le Velouté de cèpes à l'huile de truffe, fine tartelette cèpes et Roix 13.50 €
- Le Vol au vent en mousseline d'ail, salade des champs et échalote confite 16.20 €



LES VIANDES :

- Côte de Bœuf 1kg (2 pers min), pommes mousseline, cèpes et pulpe de potimarron 29.50 €/pers
- Longe de Veau fermier au poivre de Séchouan, céleri-truffe-menthe, mousse de lard paysan 24.60 €
- Canette aux tagliatelles de panais et salsifis, coings et dattes 23.40 €



LES POISSONS :

- Saint Jacques « pain d'épices », pomme mousseline, cèpes et pulpe de potimarron 24.90 €
- Riglefin en saveur « terre et mer », mousseline de vitelottes et Betteraves 22.50 €



LES FROMAGES :

- Charriot des fromages affinés de région 7 €
- Fromage blanc (crème fraîche, sucre ou coulis de fruits) 5 €



LES DESSERTS :

- Entremet « Absolu Mangue/Safran » : sablé breton coco, guimauve coco, glace safran 8.90 €
- Maki Framboise, inclusion gingembre et sorbet wasabi 8.90 €
- Marron en jeu de texture, cœur églantine 8.90 €
- Tartelette Pamplemousse rose, sorbet agrumes 8.20 €
- Entremet « Hugo » Chocolat 8.20 €
- Sorbets et Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Citron jaune, Framboises, Ananas, Pamplemousse, wasabi 2.50 € la boule

Nos sorbets et glaces sont de fabrication "maison"

La Carte

MENU "Bistrof" : 29.90 €/pers

Mise en bouche



Le Chorizo en carpaccio, poulpe et Gambas

Ou

Le Velouté de cèpes à l'huile de truffe, fine tartelette cèpes et Roix



Riglefin en saveur « terre et mer », mousseline de vitelottes et Betteraves

Ou

Canette aux tagliatelles de panais et salsifis, coings et dattes



Dessert au choix de la carte



MENU "Création" : 35.90 €/pers

Mise en bouche



Le Vol au vent en mousseline d'ail, salade des champs et échalote confite

Ou

L'œuf coque au foie gras et truffe, mouillette truffée



Saint Jacques « pain d'épices », pomme mousseline, cèpes et pulpe de potimarron

Ou

Longe de Veau fermier au poivre de Séchouan, céleri-truffe-menthe, mousse de lard paysan



Dessert au choix de la carte



MENU "Dégustation" : 46 €/pers

Le chef "Maxime Sieyes" vous propose un menu en 5 services.

Menu confiance servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 21h30 uniquement.

Chaque jour nous fabriquons notre pain "maison"