

Menu Gourmand

Mi-cuit de Thon rouge aux sésames

Guacamole sauce à l'asiatique et pousses de baby coriandre

ou

Pâté en croûte d 'Hugo "Gibier, porc et foie gras "

Chutney de pommes et ses pickles de légumes



Paré de Truite Saumonée "Pisciculture Messang"

Variation de choux fleurs en couleurs

Mousseux beurre blanc et ses graines torréfiées

ou

Fondant de Boeuf Black Angus

Pomme de terre croustillante, crémeux de carotte

Echalote confite, jus à l'estragon



Minis Cheese-Cake revisités

Pistache-Cassis

ou

Croquant de Chocolat Caraïbes

Caramel beurre salé en fraîcheur

Menu à 49 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Menu de l'Auberge

Tarte fine salée, Saumon fumé de Norvège

Légumes croquants à l'aigre doux, caviar d'aubergine, mousse basilic

ou

Pressé de Gibier de nos forêts

Léger raifort, condiments, petite verdure



Poulpe juste saisi

Crèmeux de petits pois, pommes grenailles au romarin, jus brun

ou

Filet de Canette

Autour du navet boule d'or et ses fruits du moment confits



Fines feuilles croquantes

Autour du Chocolat

ou

Fine Meringue du Pâtissier

Crème légère et fruits rouges et sorbet citron

Menu à 36 €

Une entrée et un plat 30 €

Un plat et un dessert 30 €

Menu Plaisir

Notre Foie gras de Canard

Autour de la Cerise



Risotto crémeux de Truffe d'été

Ballotin de chou vert frisé

Emulsion de Parmesan



Mignon de Veau en croûte d'herbes

Douceur de céleri et petits légumes, morilles et jus brun



Une Gourmandise au choix

dans l'un des menus précédents

Menu à 69 € avec 2 entrées

Menu à 58 € avec une entrée au choix

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Pour les Enfants
jusqu' à 12 ans

Menu à 13 €

LA DEMI-PORCION POUR LES PETITS À 8 €

Aiguillettes de Poulet panées Maison
Purée de légumes du moment et ses pommes soufflées



Sucette glacée à la Vanille
Petits bonbons ficelles

