

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38 €

Mise en bouche

Épaule d'agneau du « Gaec de l'agneau Fleury à Poisson »,
confit aux épices douces, salade croquante de légumes d'hiver,
jus au paprika fumé

*Lamb shoulder from « Gaec de l'agneau Fleury to Poisson », Confit with mild spices,
crisp winter vegetable salad, Smoked paprika jus*

ou

Cappuccino de pois cassés et mousse de chèvre charolais,
œuf parfait de la ferme familiale, truite fumée aux éclats de pistache,
condiment avocat et citron confits

*Split pea cappuccino with Charolais goat cheese mousse, perfectly cooked egg from
the family farm, smoked trout with pistachio pieces, avocado and candied lemon relish*

—

Pavé de merlu en écaille de betterave, risotto Arborio de choux fleurs
aux pleurotes du Brionnais, jus mousseux à la coriandre

*Hake fillet with beetroot scales, cauliflower Arborio risotto with Brionnais mushrooms,
coriander jus*

ou

Magret de canard rôti sur la peau, pressée de pommes de terre
aux légumes racines, jus aigre doux, miel et balsamique

*Roasted duck breast with skin on, pressed potatoes with root vegetables,
sweet and sour jus, honey and balsamic*

—

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

—

Nos desserts aux choix à la carte