



La Carte

Gourmandises salées
Amuse-bouche
Selon mon inspiration

ENTREE

Le Saint Jacques : de nos côtes, saisies à la poêle, courge spaghetti et gel de pamplemousse fumé, copeaux de potimarron et graines de courge torrifiées 22€

Ou

Le Ris de veau : Intervalle de ris de veau et tuiles croustillantes aux céréales, pickles d'oignons, jus de veau et vinaigrette à l'huile de truffe 25€

PLATS

Le Gibier: Dos de cerf, « chasse française » rôti au poêlon, soubise au serpolet, confit de légumineuse, sauce grand veneur 36€

Ou

La Pêche : Aiglefin pêché à la ligne, levé en filet sans arête, cuisson à la nacre, gambas, polenta crémeuse, poireau fumé au beurre, fruit de la passion 33€

DESSERTS AU CHOIX

Le Fromage : sélectionnés par nos soins et affinés par Jérôme Souchal 13€

Ou

La Poire et la noix : Poire confite au poêlon rafraîchie aux jeunes pousses, biscuit streusel, noix sablée à la cassonade, voile et sorbet poire 13€

Ou

Le Chocolat : fumé au bois d'olivier, pralin de noisettes au sel de Guérande et sablé noir 13€

MENUS

LE DUGUESCLIN (PLAT/ DESSERT) : 44€

MONTFERRANDAIS « TOUT MER » (DESSERT INCLUS): 60€

CORDELIERS « TOUT TERRE » (DESSERT INCLUS): 64€

COLOMBIER 2 ENTREES VIANDE OU POISSON /DESSERT : 78€

Toutes nos Viandes sont issues d'élevage Français – Prix nets-