

Restaurant

*Le
Duguesclin*

La Carte

Gourmandises salées
Amuse-bouche
Selon mon inspiration

ENTREE

Le Homard Bleu : de nos côtes, à peine cuit, coquillages, pointe d'acidité et bisque glacée 22€

Ou

Le Foie Gras : de nos plaines, en escalope poêlée, artichaut et baie de sureau 25€

PLATS

Le Boeuf : pièce suivant arrivage, Charolaise du Boubonnais « IGP », maïs frais en jeu de texture, tapenade de truffe d'été, jus parfumé au regain de Cécile 36€

Ou

L'omble Chevalier : levé en filet, cuisson douce à la nacre, tuile croustillante aux céréales, haricots verts et quinoa, vinaigrette d'agrumes et œufs de truite 33€

DESSERTS AU CHOIX

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

Ou

La Prune et l'Amande : financier aux éclats d'amandes, infusion verveine, nuage de fromage blanc et sorbet à la prune 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