
Menu « A la Découverte du marché de Saison »

Quelques Mises en bouche

Le marbré de foie gras de canard et truffe noire « *Tuber Mélanosporum* », navets ronds et boule d'or « Bio » cuisinés en salade, une fine gelée bien aromatisée et un coulis de pomme « granny-smith »

Les noix de coquille saint jacques d'Erquy contisées de truffe noire « *Tuber Mélanosporum* », différentes couleurs de carottes de chez Annie Bertin et un jus court de volaille

L'écrasée de pomme de terre Ratte à la truffe noire « *Tuber Mélanosporum* » et son émulsion

La côte de veau fermier « élevé sous la mère » sur une poêlée de côtes de blettes et « pak-choy », quelques chanterelles jaunes et un jus simple de casserole

ou

Le panaché d'agneau de lait des Pyrénées, une pulpe de potimarron et une fricassée de crosnes et jeunes poirettes, un jus de braisage légèrement aillé

Le plateau de différents fromages de France ou la faisselle fermière à la crème

Les gourmandises et mignardises

Le pain est confectionné dans notre maison à base de farine de blés issus de l'agriculture biologique

55 euros