



*Filet de maquereau en gelée de champagne, sauce tartare au fromage blanc 12€*

*Terrine maison et sa garniture 10€*

*Déclinaison autour de l'andouillette 11€*

*Tataki de bœuf fumé parfumé à la noix, salade coleslaw 14€*

*Magret de canard séché au piment doux et sa déclinaison autour du melon 16€*

*Saumon fumé par nos soins à la cardamome, crème à la bière blanche de chez Nicolas et Paradis 16€*

*Foie gras de canard maison aux fruits rouges 23€*

*Mariage de lotte aux 3 agrumes et pétoncles au safran du Landion 23€*

*La truffe du pays en trilogie 23€*

*Bar breton dans sa nage dashi 19€*

*Pavé de thon rouge mariné au lait de coco, sauce vierge des îles 27€*

*Turbot sauce beurre blanc 29€*

*Brochette de poulet de ferme au piment doux fumé 16€*

*Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 19€*

*Paleron de veau confit à la pomme et au cidre de la forêt d'Othe 21€*

*Tournedos de volaille aux morilles et au fromage de Salers 23€*

*Suprêmes et cuisses de caillé de Pel et Der sauce Magra Bendil 29€*

*Filet de Charolais de Bourgogne et son jus réduit 33€*

*Assiette de fromages régionaux 8€*

*Mousse au chocolat craquante, fruits rouges 8€*

*Pana cota au caramel et son spéculos maison 8€*

*Tartelette au fruit de saison 8€*

*Fraises aux champagne 12€*

*Trifle à la cerise 9€*

*Pommelette 9€*

*Tarte au citron meringuée 9€*

*Glaces, sorbets 6,50€*



*Menu Gourmand à 48€  
ou 45€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises*

*Foie gras de canard maison aux fruits rouges*

*ou*

*Mariage de lotte aux 3 agrumes et pétoncles au safran du Landion*

*ou*

*La truffe du pays en triologie*

*\*\*\*\**

*Turbot sauce beurre blanc*

*ou*

*Suprêmes et cuisses de caïlles de Pel et Der sauce Magra Bendé*

*ou*

*Filet de Charolais de Bourgogne et son jus réduite*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*\*\*\*\**

*Dessert au choix à la carte*



*Menu Plaisir à 36€  
ou 33€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises*

*Tatakí de bœuf fumé parfumé a la noix, salade coleslaw*

*ou*

*Magret de canard séché au piment doux et sa déclinaison autour du melon*

*ou*

*Saumon fumé par nos soins a la cardamome, crème à la bière blanche de chez  
Nicolo et Paradis*

*\*\*\*\**

*Pavé de thon rouge mariné au lait de coco, sauce vierge des îles*

*ou*

*Paleron de veau confit a la pomme et au cidre de la forêt d'Othe*

*ou*

*Tournedos de volaille aux morilles et au fromage de Salers*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*\*\*\*\**

*Trifle à la cerise*

*ou*

*Pommelette*

*ou*

*Tarte au citron meringuée*



*Menu du Terroir Logis à 26€*  
*Boissons non comprises / Drinks not included*

*Filet de maquereau en gelée de champagne, sauce tartare au fromage blanc*

*ou*

*Terrine maison et sa garniture*

*ou*

*Déclinaison autour de l'andouillette*

*\*\*\*\**

*Bar breton dans sa nage dashi*

*Ou*

*Brochette de poulet de ferme au piment doux fumé*

*ou*

*Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*ou*

*Mousse au chocolat craquant, fruits rouges*

*ou*

*Pana cota au caramel et son speculos maison*

*ou*

*Tartelette au fruit de saison*



## *Menu Végétarien à 29€*

*Boissons non comprises / Drinks not included*

*Salade du moment*

*ou*

*Oeuf parfait dans sa crème de ricotta au jus de truffe blanche*

*\*\*\*\**

*Hamburger végétarien*

*ou*

*Nems géants aux légumes*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*ou*

*Mousse au chocolat craquant, fruits rouges*

*ou*

*Pana cota au caramel et son spéculos maison*



*Menu Etape à 20€ ou 16€  
avec entrée + plat ou plat + dessert  
(uniquement le midi du mercredi au samedi)  
Boissons non comprises*

*Salade du moment*

*ou*

*Terrine maison*

*\*\*\*\*\**

*Tartare de charolais préparé par nos soins, frites, salade*

*ou*

*Hamburger de charolais au Chaource, frites, salade*

*ou*

*Salade géante*

*\*\*\*\**

*Fromages*

*ou*

*Mousse au chocolat*

*ou*

*Glace ou Sorbet*



## *Menu Junior 13 €*

*Boissons non comprises / Drinks not included*

*Aiguillettes de poulet panées, frites*

\*\*\*\*

*Mousse au chocolat*

*ou*

*Glace*