

# Menu " Charmille " 27 €

*Velouté de potimarron, minutes de Saint-Jacques poêlées*

*ou Terrine de gibier et son chutney*

*Filet de rascasse, coulis de tomates, mousseline de céleri*

*ou Noisettes de dos de sanglier au poivre long  
Châtaignes, confiture d'oignon, purée de potimarron*

*Plateau de fromages affinés*

*ou Marquise au chocolat, crème à la fève tonka, glace Carambar*

*ou Sablé aux pommes, coulis cassis, sorbet pommes*

**Entrée - Plat**

**21 €**

**Plat**

**15 €**

**Plat - Dessert**

**21 €**

# Menu " cèdre " 38 €

*Blinis de blé noir, lisette au basilic sur fondue de poireau*

*ou Feuilleté d'escargots au Roquefort*

*ou Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré*

*Aile de raie au vinaigre de cidre*

*Croustillant de légumes*

*ou Col Vert en 2 services, la poitrine caramélisée et la cuisse confite*

*Sauce aigre-douce, chou rouge, châtaignes, gnocchi*

*ou Rognon de veau cuit en croûte de sel et tian de légumes*

*Plateau de fromages affinés*

*Figues rôties au vin de cassis, mousseline tiède à la pistache*

*ou Tarte à la rhubarbe, sorbet citron-basilic*

*ou Soufflé chaud au Calvados*

**Entrée - Plat**

**29 €**

**Plat**

**19 €**

**Plat - Dessert**

**29 €**



Chef de Cuisine - Loïc Malfilâtre

# Menu " Sequoia "

**54 Euros**

(1 entrée - 1 plat - fromage - dessert)

-

---

**72 Euros**

(1 entrée - 2 plats - fromage - dessert)

*Fricassée de cuisses de grenouille au beurre d'ail, fondue de tomates*

*ou Poêlée gambas et pétoncles, effilochée de saumon fumé  
sur salade de jeunes pousses*

*ou Escalope de foie gras chaud, crème de cocos de Paimpol*

**Entrée - Plat**

**41 €**

**Plat**

**27 €**

**Plat - Dessert**

**41 €**

*Noix de Saint-Jacques et giroles*

*Sauce au Noilly, effilochée d'endives*

*ou Lièvre en 2 services, le filet rôti et la cuisse en civet, sauce au vin de Muscat*

*Purée d'oignon et pâtes fraîches*

*ou Pavé de dos de cerf sauce au poivre à queue et baies de genièvre*

*Fricassée de champignons, compote de coing et de figues*

*Plateau de fromages affinés*

*Croquant de pommes à la confiture de lait, glace caramel-beurre salé*

*ou Déclinaison autour de la poire*

*ou Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation sélection Chuizel*

**Carte d'hiver**

*Maître  
Restaurateur*

Notre restaurant vous accueille  
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h00



Prix Nets

English Menu Inside