

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €



# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux* 15,00 €

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir* 16,00 €

*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,  
Brioche Maison* 21,00 €

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,  
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes* 23,00 €

## « Poissons »

*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes),  
Croquette de Patate Douce au Massalé, Christophine &  
Lentilles Corail au Lait de Coco, Emulsion au Curcuma Frais* 26,00 €

*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à  
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray* 30,00 €

## « Viandes »

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers,  
Condiments à l'Orange Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre* 23,00 €

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,  
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel* 30,00 €



*Plateau des Etables & de la Bergerie* 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

*La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon »,* 12,50 €

*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse* 11,00 €

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito* 11,00 €

*Tarte Sablé au Cacao, Ganache Crémeuse à la Cardamome,  
Oranges Sanguines & Son Sorbet* 12,00 €