

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

# " Le Menu "

*Salade d'huîtres de Courseulles, crème de ciboulette et œufs de saumon*

ou *Filets de lisette, coulis de tomates et coco de Paimpol*

ou *Charlotte d'andouille, vinaigre de cidre*

*Poisson selon arrivage*

ou *Caille farcie, cranberries marinés au Pommeau  
Pommes Dauphine - Embeurrée d'épinard*

ou *Le Veau de nos prés - Recette du moment*

*Plateau de fromages affinés*

*Baba bouchon à la Bagnolèse*

ou *Soufflé chaud au citron vert*

ou *Gratin de poire, sabayon au Crémant de Loire*

# " La Carte "

*Salade d'huîtres de Courseulles, crème de ciboulette et œufs de saumon* 10 €

*Filets de lisette, coulis de tomates et coco de Paimpol* 10 €

*Charlotte d'andouille, vinaigre de cidre* 10 €

*Filet de rouget poêlé, chutney de tomates, artichaut et fenouil* 15 € suppl menus 5 €

*Ravioles de langoustines, coulis de crustacés* 15 € suppl menus 5 €

*Poisson selon arrivage* 20 €

*Caille farcie, cranberries marinés au Pommeau  
Pommes Dauphine - Embeurrée d'épinard* 20 €

*Le Veau de nos prés - Recette du moment* 20 €

*Filet de sole à la Cancalaise*

*Riz Arborio, champignon et salicorne* 30 € suppl menus 10 €

*Pigeonneau de Pornic en deux cuissons, miel, citron et épices  
Pommes Anna et flan Crécy* 30 € suppl menus 10 €

*Plateau de fromages affinés* 5 €

*Baba bouchon à la Bagnolèse* 10 €

*Soufflé chaud au citron vert* 10 €

*Gratin de poire, sabayon au Crémant de Loire* 10 €

*Variation autour de la rhubarbe, sorbet Rhubarbe au Sauternes* 15 € suppl menus 5 €

*Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation Chuizel* 15 € suppl menus 5 €



**Formule - 29 €** Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert

**Menu Charmille - 34 €**

Entrée - Plat - Fromages

**ou** Plat - Fromages - Dessert

**Menu Cèdre - 42 €**

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

**Menu "Cèdre" sans fromages 38 €**

Notre restaurant vous accueille  
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 20h30