

L'ARDOISE DU MOMENT

**Bun'n'roll d'escargots, julienne de fenouil
coulis vert au persil ailé 10,00 €**

**Foie gras de canard maison mi-cuit
briochette fondante et framboises fraîches 12,00 €**

**Profiteroles de noix de saint Jacques, fondue de poireaux
gastrique à l'huile de truffes 12,00 €**

Salade Périgourdine de la Sellerie 12,00 €

Burger de veau Breton au Sainte Maure de Touraine 20,00 €

**L'inimitable tête de veau, légumes d'Automne
Sauce gribiche 20,00 €**

**Choucroute de la mer revisitée par le chef
crémeux au Riesling 22,00 €**

**Filet de bœuf français façon tournedos
jus flambé au whisky 22,00 €**

Mille feuille de Sandre, petit crémeux beurre blanc à l'aneth du jardin 20,00€

L'assiette de 3 fromages de nos régions , petite salade 7,00 €

**Mille-feuille au pavot, poire pochée, caramel au beurre salé
pointe de chantilly au thé 8,00 €**

Déclinaison autour de la clémentine 8,00 €

L'incontournable soufflé chaud aux framboises 8,00 €

Moelleux au chocolat , cœur coulant au beurre de cacahuètes 8,00 €

*Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*