

## Menu Du Marché à 23.00€:

Velouté de potimarron, panais confit, râpé de Laguioles,  
Julienne d'andouille de Vire

Ou

Salade des Alpagnes : Bonbon de reblochon, jambon de montagne,  
Rillauds tiédés

---

Filet de Cabillaud poché au Muscadet

Beurre blanc

Ou

Suprême de pintadeau farci façon Sylvestre (marron champignons)

Crèmeux de champignons aux petits oignons glacés

---

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Ou

Brioche perdu au caramel au beurre salé, Glace caramel

Ou

Coupe glacée Vanille Amaréna, Brisure de cookies, sauce chocolat

## Menu Bambino à 8€ (plat, dessert) :

Filet de cabillaud beurre blanc, blinis de pomme de terre

Ou

Burger frites

---

Glace smarties ou mini crêpe nutella

Prix net boisson non comprise.

*Menu gourmet à 28.00€:  
Menu accord mets et vins à 38.00€*

*Amuse Bouche*

---

*Assiette Périgourdine :*

*Gésiers confits, Magret fumé, Noix, Foie gras, Lardons  
Ou*

*Cocotte de St Jacques au vin jaune, étuvé de poireaux*

---

*Pavé de merlu rôti sur sa peau, marinère de moules  
Ou*

*Paleron de veau confit jus de viande corsé aux cèpes*

---

*Assiette de fromages sur son lit de salade verte*

---

*Le Framboisier*

*Biscuit cuillère aux amandes blanches, crémeux vanille chocolat  
Ou*

*Moelleux chocolat cœur orange Grand Marnier, Sorbet Mandarine*

# Menu Prestige à 32.00€:

Menu accord mets et vins à 42.00€

## Amuse Bouche

---

Risotto de Langoustines, bisque crémée, tuiles au Parmesan

Ou

## Assiette gourmande

Foie gras mi-cuit, merlu fumé, St Jacques rôtie, bouchée à la reine, brioche escargot

---

Filet de Dorade grillé au beurre de vanille bourbon

Ou

Pavé de filet de Bœuf (origine France) rôti à la fleur de sel,  
Sauce marchand de vin aux airelles

---

Assiette de Galet de Loire et ses toasts au pain d'épices  
sur son lit de salade verte et confitures

---

## Assiette gourmande Bretonne

Kouign amann, Sablé pommes caramélisées, crêpe Suzette, Sorbet pomme cidre

Ou

## La Poire et le chocolat

Biscuit chocolat sur son crémeux et compotée de poire

Prix net boisson non comprise.

# La Carte :

## Nos Entrées :

- Velouté de potimarron, panais confit, râpé de Laguioles,  
Julienné d'andouille de Vire... 11€

- Salade des Alpagnes : Bonbon de reblochon, jambon de montagne,  
Rillauds tiédés... 11€

- Assiette Périgourdine : ... 13€

Gésiers confits, Magret fumé, Noix, Foie gras, Lardons

- Cocotte de St Jacques au vin jaune, étuvé de poireaux... 14€

- Risotto de Langoustines, bisque crémée, tuiles au Parmesan... 15€

- Assiette gourmande... 16€

Foie gras mi-cuit, merlu fumé, St Jacques rôtie, bouchée à la reine, brioche escargot

## Nos Poissons :

- Filet de Cabillaud poché au Muscadet Beurre blanc... 14€

- Pavé de merlu rôti sur sa peau, marinère de moules... 15€

- Filet de Dorade grillé au beurre de vanille bourbon... 16€

## Nos Viandes :

- *Suprême de pintadeau farci façon Sylvestre (marron champignons)  
Crèmeux de champignons aux petits oignons glacés... 15€*
- *Boite de Mont d'Or Chaud avec ses pomme de terre et son assortiment de charcuterie... 16€ (servi minimum pour 2 personnes)  
(Pour une personne La boite de Mont d'Or est remplacé par du St Marcellin)*
- *Paleron de veau confit jus de viande corsé aux cèpes ... 16€*
- *Pavé de filet de Bœuf (origine France) rôti à la fleur de sel, ... 18€  
Sauce marchand de vin aux airelles*

## Nos fromages :

- *Assiette de fromages sur son lit de salade verte... 4€*
- *Assiette de Galet de Loire et ses toasts au pain d'épices.. 4€50*

## Nos desserts :

- *Brioche perdu au caramel au beurre salé, Glace caramel... 7€*
- *Coupe glacée Vanille Amaréna, Brisure de cookies, sauce chocolat... 7€*
- *Tarte Myrtille à la crème d'amande et fromage blanc servie tiède... 7€50*
- *Le Framboisier Biscuit cuillère aux amandes blanches, crèmeux vanille chocolat... 8€*
- *Moelleux chocolat cœur orange Grand Marnier, Sorbet Mandarine... 8€*
- *Assiette gourmande Bretonne... 8€50*
- *Kouign amann, Sablé pommes caramélisées, crêpe Suzette, Sorbet pomme cidre*
- *La Poire et le chocolat... 8€50  
Biscuit chocolat sur son crèmeux et compotée de poire*

*Prix net boisson non comprise.*

# Menu Des Alpes à 26.00€

Servi Minimum pour deux personnes

(Pour une personne La boîte de Mont d'Or est remplacé par du St Marcellin)

Mise en Bouche :

Velouté de potimarron, panais confit, râpé de Laguioles, Julienne  
d'andouille de Vire

Boîte de Mont d'Or Chaud

et son assortiment de Charcuterie et ses pommes de terre :

- Jambon italien Speck
- Coppa di Parma IGP
- Rosette traditionnelle de Lyon
- Saucisson à l'ail à l'ancienne fumé au bois Hêtre
- Andouille de Vire

Tarte Myrtille à la crème d'amande et fromage blanc  
servie tiède avec sa glace vanille