



## MENU BARON

Cette formule n'est pas proposée les vendredis, week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 26€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 20€

### Entrées

Aumônière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles.

Entrée végétarienne

**ou**

Taboulé de Quinoa et samoussa de légumes au curry

Entrée végétarienne

\*\*\*\*\*

### Plats

Cuisse de canard confite

« Ferme Laleu »

**Ou**

Risotto crémeux aux pointes d'asperge

**Ou**

Poisson du Moment

\*\*\*\*\*

### Desserts

Carte des desserts



## MENU CHATELAIN

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 30€

### Entrées

Terrine de foie gras de canard maison  
chutney de fruits et toasts

Ou

Saumon gravlax baies roses et fines herbes  
beurre au wasabi et mini-blinis

Ou

Escalope de foie gras poêlée sur son toast avec copeaux de truffes et pointe de sel de  
Guérande (+4€)

Ou

Bisque de Homard légèrement crémée et sa rouille

Ou

Nems de Gambas & légumes au curry

\*\*\*\*\*

### Plats

Pavé de filet de boeuf sauce Velours « sauce au foie gras et porto »

Ou

Magret de Canard sauce aux aïelles

Ou

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin (+4€)

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties en toute simplicité sauce noisettes et soja (+4€)

Ou

Filet de Bar, curry breton

Ou

Pavé de thon rouge, huile vierge (+4€)



## A la carte

Terrine de foie gras de canard maison 16€  
Chutney de fruits et toasts

Saumon gravlax baies roses et fines herbes 14€  
Beurre au wasabi et mini-blinis

Escalope de foie gras poêlée sur son toast avec copeaux de truffes et pointe de sel de Guérande 18€

Bisque de Homard légèrement crémée et sa rouille 14€

Nems de Gambas & légumes au curry 14€

Taboulé de Quinoa et samoussa de légumes au curry 14€

Aumônière de cabécou miel et noix, verdure, légumes pickles 14€

Pavé de filet de boeuf sauce Velours « sauce foie gras et porto » 22€

Magret de Canard sauce aux aïelles 24€

Souris d'agneau de 12heures confite au romarin 28€

Noix de Saint-Jacques rôties en toute simplicité sauce noisettes et soja 28€

Filet de Bar, curry breton 22€

Risotto crémeux aux pointes d'asperges 14€

Pavé de thon rouge, huile vierge 24€



## MENU DU PETIT CEDRE



14€ moins de 10 ans

### Plats

Suggestion du Chef et son accompagnement

\*\*\*\*\*

### Desserts

1 boule de glace au choix

Vanille de Madagascar, chocolat noir,

Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé

Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco, smarties

(+2€/boule supplémentaire)



## Carte des Desserts

(8€ hors menu)

Profiterole glace vanille et sa sauce chocolat caramel beurre salé

Ou

Coupe du Tourtel, fraises fraîches et son sorbet fraise  
(Fraises de la ferme du Tourtel)

Ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Assiette gourmande « pèle mêle de mignardises »  
(Prix de la boisson en supplément)

Ou

Assiette de Fromages,  
Sélection Maison Payre, Montignac

Ou

Coupe de glaces ou sorbets au choix : 2 boules

Vanille de Madagascar, chocolat noir,

Café, menthe-chocolat, caramel beurre salé

Fraise, citron, poire, cassis, pistache, noix de coco, smarties

(+2€/boule supplémentaire)

Ou

Coupe Dame Blanche : 2 boules Vanille et coulis de chocolat

Coupe Fraicheur : salade de fruits frais et sorbet citron

Coupe Williams : 2 boules poire et son eau Vie (2cl) (+2€)

Coupe Colonel : 2 boules citron et sa vodka (2cl) (+2€)

