

Menu Découverte

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi au tarif de :

19,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat + fromage ou dessert

Le Soir et week-end

Entrée + plat ou plat + dessert : 24,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31,00€

Entrées

Le Cochon et le Boudin

Terrine de cochon confite et boudin noir aux oignons, condiment de cornichons et pruneaux

Le Petit pois et la Crevette

Crèmeux de petits pois printanier, mousse légère de crevettes et colin aux herbes, pain croquant et mayonnaise au wasabi

L'Entrée du marché selon arrivage

Au retour du marché, notre maître d'hôtel vous présentera l'entrée du jour, la recette pensée par le chef

Plats

Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, la recette de notre chef ainsi que son accompagnement

Le Pintadeau

Suprême de pintadeau fourré aux légumes parfumés au gingembre, pommes de terre grenailles et champignons du moment, jus brun corsé

La Viande du moment

Un morceau de choix, accommodé comme le chef l'aura imaginé ... selon le marché

Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux »

Ou fromage blanc de campagne

Ou Chariot de fromages en supplément à la carte

Desserts

La Crème brûlée

La classique crème brûlée aux agrumes et Grand-Marnier, tuile craquante et segments d'oranges et pomelos

Le Baba

Minis babas imbibés au Limoncello, chantilly et citron zeste

La Suggestion du Jour

Notre chef pâtissier vous propose un dessert infiniment gourmand, présenté par notre maître d'hôtel

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage