

# Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 42,00€  
Entrée + plat + fromage ou dessert : 49,00€  
Entrée + plat + fromage + dessert : 58,00€

## Entrées

### Le Bœuf

Tataki de bœuf mariné et sésame grillé, mayonnaise gourmande au basilic, tagliatelles de légumes croquants

### L'Asperge

Les asperges blanches de la ferme de Nevers à Fleury la Vallée, lard noir de Bavière grillé, vinaigrette au Yuzu et herbes fraîches

### Le Foie gras de canard

Foie gras de canard maison associé à la rhubarbe, poivre de Timut, toasts de pain grillé aux fruits secs

## Plats

### Le Bœuf

Le très tendre filet de bœuf de nos prairies, sauce d'une réduction de vin d'irancy et de jus brun de veau, écrasé de pommes de terre Charlotte au beurre et crème fraîche à la civette

### Le Lieu jaune

Lieu jaune de nos côtes cuit au bouillon de moules marinières et mélange d'épices Safranées, risotto d'épeautre des fermes du Ravillon et riz noir de Camargue

### Le Canard

Le magret de canard des Landes grillé sur peau, confit de chutney et cassis cuit longuement en marmelade, patate douce violette en fine purée et chips craquantes

## Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

## Desserts

### Le chocolat

Le millefeuille au chocolat, feuilletage paille croustillant, crème diplomate au chocolat noir, feuille de chocolat et ganache

### La fraise

La tarte fraise et menthe, sablé Breton, ganache montée au parfum de menthe, fraises fraîches, coulis de fraises, sorbet fraise-menthe

### Le caramel

L'éclair au caramel, crémeux au caramel, pralicrac caramel, sauce caramel au beurre salé, mousse au caramel

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