



*Le Chef Damien PIOCHON et son équipe
vous proposent les mets suivants*



La Carte d'Automne



Menu-carte à 59 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage ou dessert parmi les plats de la carte
ou

Menu-carte à 71 Euros

Menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage et dessert parmi les plats de la carte

**Si vous choisissez un plat avec supplément,
celui-ci viendra se rajouter au prix du menu.**

Vous pouvez aussi choisir « à la carte »

Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins en fonction de votre choix de menu ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos Maîtres d'Hôtel.

Les Entrées

...

LA MOULE

amandes et cocos de Paimpol 21 €



LE FOIE GRAS

en déclinaison autour de la poire, du café et une gelée de Baileys 23 €



LE HOMARD

*émulsion au Montlouis, la pince en tempura
et le potimarron en 2 textures 28 € (supp. 6 €)*

...

- prix nets -

Si vous souhaitez partager un plat de la carte à deux, un supplément de 4 Euros s'appliquera alors au prix du plat choisi. Cependant, notre menu-carte ne peut être partagé.

Les Poissons

...

LA LOTTE

courgettes jaunes et vertes, pack choï cuit à l'étouffée, beurre blanc safrané **33 €**

...

Les Viandes

...

L'AGNEAU

*en 3 façons, côte grillée, selle en croûte de chorizo et épaule en merguez maison,
patates douces fondantes et croustillantes* **33 €**

** Pièce d'exception, hors menu **

...

LA CÔTE DE VEAU (350g)

pommes de terre, champignons ou mini-légumes selon arrivage **40 €**

Origine de nos viandes : France – UE

- prix nets -

Les Fromages

affinés par la famille Rimbault **12 €**

Les Desserts

LE CHOCOLAT

cardamome, streusel chocolat et éclats de nougatine, grué de cacao **12 €**



LE SOUFLÉ AU GRAND-MARNIER 12 €



LA POMME VERTE

sorbet granny smith et émulsion au gin **12 €**

Si par hasard un plat manquait à la carte, ne nous en veuillez pas, c'est qu'il y a une raison valable pour ne pas vous le servir momentanément.

Menu « Dégustation » à 86 Euros

Ce menu doit être servi à tous les convives d'une même table.
Dans le souci de contribuer au respect des horaires de notre équipe,
nous vous informons que ce menu ne peut être choisi après 13h30 ni après 21h15.
(Nous vous remercions de votre compréhension.)

LE FOIE GRAS

en déclinaison autour de la poire, du café et une gelée de Baileys



LE HOMARD

*émulsion au Montlouis, la pince en tempura
et le potimarron en 2 textures*



LA LOTTE

courgettes jaunes et vertes, pack choï cuit à l'étouffée, beurre blanc safrané



GRANITÉ



L'AGNEAU

*en 3 façons, côte grillée, selle en croûte de chorizo et épaule en merguez maison,
patates douces fondantes et croustillantes*



LES FROMAGES

affinés par la famille Raimbault



LE CHOCOLAT

cardamome, streusel chocolat et éclat de nougatine, grué de cacao

- prix nets -

La formule Pressoir

Valable au **déjeuner** uniquement

MENU-PRESSOIR A 37 EUROS (2 plats incluant 1 verre de vin et un café)

MENU-PRESSOIR A 43 EUROS (3 plats incluant 1 verre de vin et un café)

Valable au **déjeuner** et au **dîner**

MENU-PRESSOIR A 33 EUROS (2 plats hors boissons)

MENU-PRESSOIR A 39 EUROS (3 plats hors boissons)

Les Entrées

TARTARE DE THON

au sésame, lait de coco **13 €**



ŒUF PARFAIT BIO,

crème de persil aillée, champignons des bois **12 €**



Les Plats

LE CABILLAUD,

rillettes de haddock, vierge de salicorne,
gnocchi au curry breton et crème Dubarry **21 €**



SUPRÊME DE POULET FERMIER

petit épeautre, tomates confites et olives, copeaux de Sainte Maure sec **21 €**



Les Desserts

MIRABELLE CHAUDE ET GLACÉE,

financier et légèreté pistache **11 €**



ÉCLAIR

façon Paris-Brest, sauce noisette et amandes caramélisées **11 €**

- prix nets -

Menu Enfants

(jusqu'à 12 ans)

Plat principal **16 Euros**

Plat principal + dessert **19 Euros**

Entrée + plat principal + dessert **22 Euros**

Les Entrées

TERRINE MAISON



SAUMON FUMÉ AU CHATEAU

Les Plats

LINGUINE BOLOGNAISE



STEAK HACHÉ

pommes de terre sautées

Les Desserts

PROFITEROLES CHOCOLAT



PARFAIT GLACÉ CITRON-VERT, MERINGUE

- prix nets -

Le menu Végétal

Le tarif du Menu Végétal (une entrée, un plat et un dessert) est de 31 €

Les Entrées

VELOUTÉ DE COCOS DE PAIMPOL

au lait de coco, écume de lait d'amande 11 €



LE POTIMARRON

confit au jus d'orange et en croustillant, vierge de légumes 11 €

Les Plats

CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS

petit épeautre 16 €



FARANDOLE DE MINI-LEGUMES

et panais 16 €

Les Desserts

GASPACHO DE KIWI ET MANGUE 10 €



RIZ AU LAIT DE COCO 10 €

- prix nets -