

La carte

Novembre 2024

Les entrées

La tartiflette en plusieurs textures, croustillant au reblochon, oignons confits, chips de lard et espuma de pomme de terre

Raviole des sous-bois maison: cèpes / chanterelles grises / girolles / butternut et jus corsé aux noisettes

Les plats

Demi pigeonneau rôti aux herbes, la cuisse confite, assortiment de légumes anciens

Filet de Saint-Pierre poché, légumes croquants, herbes fraîches et boulgour à la façon d'un tajine

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Tarte aux agrumes à ma façon : sablé breton au citron vert, crémeux citron jaune, meringue et glace maison yuzu

Déclinaison autour du chocolat

