

LES EXPÉRIENCES FORESTIÈRES

En 7 Chemins*

140€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore

Sorbet de Champignons de Paris / Crèmeux de Crustacés



La Seiche et La Moussette

Ortie / Crème de Sésame / Encre de Seiche au foie gras de canard



La Dorade Grise

Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois



Le Retour du Marché



Le Pigeonneau de François Jardin

Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre

OU

L'Agneau de Lait en deux services

* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

* Collier et Epaule Confits

Lentins de chêne au Bleu de Saint Jean



Le Crèmeux au Camembert Gillot

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

*Dernière prise de commande pour le menu dégustation 7 plats : 21h00.

En 5 Chemins

120€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore

Sorbet de Champignons de Paris / Crèmeux de Crustacés



La Dorade Grise

Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois

OU

Le Retour du Marché



Le Pigeonneau de François Jardin

Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre

OU

L'Agneau de Lait en deux services

* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

* Collier et Epaule Confits

Lentins de chêne au Bleu de Saint Jean



Le Crèmeux au Camembert Gillot

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

LES ACCORDS METS & VINS

7 verres (10cl)

95€

5 verres (10cl)

70€

3 verres (12cl)

45€

CARTE DE PRINTEMPS 2025

En 3 Chemins 89€
Au choix : Entrée, Plat (viande ou poisson), Dessert

LES ENTRÉES 37€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore
Sorbet de Champignons de Paris / Crémeux de Crustacés

La Seiche et La Moussette
Ortie / Crème de Sésame / Encre de Seiche au foie gras de canard

Les Asperges blanches de Loire
Citron, Huître de Normandie, Beignet et Gigue de chevreuil séché

LES POISSONS 43€

La Dorade Grise
Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois

Le Retour du Marché

LES VIANDES 43€

Le Pigeonneau de François Jardin
Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre

L'Agneau de Lait en deux services
* Gigot et Carré
Pommes de Terre Nouvelles et Chou
* Collier et Epaule Confits
Lentins de chêne au Bleu de Saint Jean

LES FROMAGES

Le Plateau de Fromages 21€

Le Crémeux au Camembert Gillot 17€
Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais

LES DESSERTS 23€

Le Cèpe
En Trompe-l'œil / Cannelle / Praliné aux Cèpes

Le Sablé de confiture de lait de Jersiaise
Biscuit Croustillant / Lierre Terrestre

La Pomme de Pin
Vinaigre de Douglas / Chocolat et Noisettes

La Goutte au Lait de chèvre
Betterave / Framboise au Raifort

Pour nos convives ayant des allergies, régimes, préférences alimentaires, notre équipe se tient à votre écoute.