

## Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2021

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

Mise en appétit,

Velouté de Moules de la Baie du Mont St Michel,  
Trompettes, tagliatelles de seiche.

---

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

---

Rouget et sa bouille safranée,

Différentes textures de Potimarron.

---

Une petite Pause

---

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,

Epeautre façon pilaf, condiment datte et tamarin.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,

Mille feuilles de Butternut.

---

Pré dessert

---

Jardin d'agrumes,

sorbets amande et citron, pesto d'estragon,

financier au beurre noisette.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

## Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2021

Mise en appétit,

Carpaccio de St Jacques du Val de Saïre,  
caviar d'agrumes, condiments verjus.

Ou

Cèpe rôti,  
Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

---

Rouget et sa bouille safranée,  
Différentes textures de Potimarron.

---

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,  
Epeautre façon pilaf, condiment datte et tamarin.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,  
Mille feuilles de Butternut.

---

Pré dessert

---

Jardin d'agrumes,  
sorbets amande et citron, pesto d'estragon,  
financier au beurre noisette.

Ou

Poire pochée Earl grey,  
parfait à la noix de coco et coulant au chocolat

Ce menu vous est proposé à 85 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Velouté de Moules de la Baie du Mont St Michel,  
Trompettes, tagliatelles de seiche.

---

Ombre Thymalus,

Endive braisée au petit lait, poutargue, sauce au beurre noisette et condiment d'orange.

---

Suprême de Pintade fermière, et cuisse braisée,

Déclinaison d'Héliantis, pistache et crème aux herbes de notre jardin aromatique.

---

Pré dessert

---

Poire pochée Earl grey,

parfait à la noix de coco et coulant au chocolat

Ou

Pomme Tatin, crème onctueuse de cassis  
et Arlette au sarrasin.

Ce menu vous est proposé à 75 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

Ce menu peut vous être proposé pour 58€ du mercredi au vendredi inclus, avec :

Mise en appétit, Velouté de Moules, Poisson ou Viande, Dessert