


# A LA CARTE

## Les Entrées

<b>Saumon mi-cuit</b> , fumé par nos soins au Poivre Timut et branche de pin	25€
Salade de <b>Homard</b> , Aromatiques du jardin, Pince en tempura	38€
<b>Foie gras</b> de Canard, Figs et Pain d'épices	32€
Fraîcheur de <b>Légumes</b> et herbes du potager 	24€

## Poissons Et Crustacés

<b>Noix de Saint-Jacques</b> snackée, Cèleri, Panais et sauce Vin Jaune	42€
<b>Homard du vivier</b> , Risotto d'avoine au Chorizo Ibérique	58€

## Les viandes et Abats

<b>Viande</b> de notre Ferme, garniture de saison	38€
<b>Ris de Veau</b> braisé, écrasé de Pomme de Terre et Truffe de Bourgogne	42€
Notre fameux <b>bœuf Wagyu</b> élevé comme à Kobé, Mille-feuille de Pomme de Terre et Shiitaké	65€

## Les fromages

Notre chariot de Fromages affinés de la Région	15€
--	-----

## Note sucrée

<b>Le Chocolat</b> , parfait glacé au grué de Cacao, sauce chocolat, soupçon de Chartreuse Verte	15€
<b>La Poire</b> , compotée et ganache à la Poire, émulsion au Marron et Marron glacé saveur au Poivre Voatsiperifery	15€

# NOS MENUS

## *Campagne Chic*

55€

Saumon mi-cuit, fumé par nos soins au Poivre Timut et branche de pin



Viande de notre Ferme, garniture de saison



Notre chariot de Fromages affinés de la région



Le Chocolat ou La Poire

## *Campagne Royale (4 Plats)*

80€

## *Campagne Rymaska (5 Plats)*

96€

Foie gras de Canard, Figues et Pain d'épices



Noix de Saint-Jacques snackée, Cèleri, Panais et sauce Vin Jaune

*Et / Ou*

Ris de Veau braisé, écrasé de Pomme de Terre et Truffe de Bourgogne



Notre chariot de Fromages affinés de la Région



Le Chocolat ou La Poire

## *Menu Dégustation (7 services)*

125€

*Evasion gustative sur nos terres, étangs et sous-bois jusqu'à la mer...*

« Servi pour l'ensemble de la table »

Tout changement de plats dans les menus vous sera facturé à la carte