

Menu 3 étapes

65€

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Poulpe

Carottes | raviole de queue de bœuf | satay

Ou

Omble Chevalier

Asperges vertes | citron | salicorne

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Asperge blanche en croûte de morille | sabayon moutarde oseille

Ou

Cochon Fermier mûré de chez « Manu Nivard »

Cromesquis de boudin noir | pommes de terre au nori | chou pointu | jus passion café

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes

88€

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Araignée de Mer de Bretagne

Tartelette croustillante | petits pois | mayonnaise coraillée

Puis

Saint-Jacques

Poireaux | orange | gingembre | oxalis

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Ail des ours | asperge verte rôtie | artichauts poivrade | sauce vin jaune

Ou

Pigeon de Pornic

Céréales | foie gras | brocolettis | jus au vieux vinaigre

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu

118€

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

Pour débiter

Araignée de Mer de Bretagne

Tartelette croustillante | petits pois | mayonnaise coraillée

Puis

Saint-Jacques

Poireaux | orange | gingembre | oxalis

Poisson de pêche du moment

Ail des ours | asperge verte rôtie | artichauts poivrade | sauce vin jaune

Ensuite

Ris de Veau

Pommes de terre au nori | brocolettis | jus de veau | badiane & mandarine

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Nos desserts

Miel de la Caillère

Biscuit madeleine | vaporeux miel | sorbet citron vert livèche

Ou

Fraise Gariguette

Pistache de Bronte | balsamique blanc | sorbet fraise

Ou

Chocolat, Café & Kororima

Chocolats déclinés | croustillant grué et Kororima | sorbet café



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.