

Entrées

Foie gras mi-cuit, espuma de foie de volaille
au Muscat et châtaignes confites en verrine

ou

Butternut façon crème brûlée,
Saint-Jacques Bretonnes et crevettes rôties,
réduction de crustacés

ou

Pressé d'un paleron et d'un jarret de boeuf charolais confits,
pistaches et abricots secs

Plats

Gratin de poisson du marché,
supion, moules de bouchot et garnitures

ou

Pavé de boeuf charolais (« Origine France »),
sauce au Pinot de Bourgogne et garnitures

ou

Épaule de veau de 15h00,
son jus au miel de mon frère et garnitures

Fromages ou Dessert

(possibilité d'avoir les deux en supplément 5€)

Fromage blanc fermier du Brionnais ou fromages affinés

Dessert à choisir selon fabrication du jour

Menu à 36€

Menu

Entrées

Oeufs en cocotte aux pleurotes de Briand poelées

ou

Terrine de canard maison,
son bouquet de salade au balsamique réduit

Plats

Tranche de charolais,
beurre de cuisson et garnitures.
(« Origine France »)

ou

Émincé de volaille aux épices de Noël
et garnitures.

Fromages ou Dessert

(possibilité d'avoir les deux en supplément 5€)

Fromage blanc fermier du Brionnais ou fromages affinés

Dessert à choisir selon fabrication du jour

Menu à 27€