

Menu Végétarien

29€

Entrée

- Terrine végétale aux légumes de saison
Root vegetable terrine with dressed leaves
- Ballotine de radis noir et sa ratatouille de légumes printaniers
Black radish ballotine with a spring vegetable ratatouille stuffing
- Le « Scotch egg » forestier et son mesclun
The Forest Scotch egg with mixed leaves

mes
Élections
du
erroir

mes
Élections
du
erroir

mes
Élections
du
erroir

Plat Principal

- Raviole de légumes de saison dans son bouillon Thaï
Vegetable ravioli served in a Thaï broth
- Galettes de lentilles avec son bouquet de mesclun et sa purée de patate douce
Lentil galettes with mixed leaves and sweet potato purée
- Assiette de légumes du moment
Platter of seasonal vegetables
- Tarte fine aux légumes racine et Tomme Sarthoise
Puff pastry root vegetable tart with local « Tomme Sarthoise » cheese

mes
Élections
du
erroir

mes
Élections
du
erroir

mes
Élections
du
erroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

- Parfait au chocolat blond Dulcey, sablé Breton, Tuile chocolat noir
Caramelised chocolate « Dulce » parfait, sable Breton biscuit and chocolate tuile
- Ananas flambée, financier coco, glace vanille et coco torréfiée
Flambéed pineapple with a toasted coconut financier and vanilla ice-cream
- Crème brûlée au miel du moment de notre apiculteur local « Apis Hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from local artisan « Apis Hour »
- Tarte tatin avec sa boule de glace vanille
Tarte Tatin—caramelised apple tart with a ball of vanilla ice cream

mes
Élections
du
erroir

mes
Élections
du
erroir