

A la carte

Entrée

- Scotch egg à la Provençale, œuf mollet entouré d'une purée de poivrons doux puis pané **15€**
Provençal Scotch egg, soft boiled egg in a purée of red and yellow peppers, coated in breadcrumbs
- Foie Gras et son chutney mangue et pain maïs grillé **24€**
Foie gras terrine served with a mango chutney and toasted corn bread
- 6 ou 12 gros escargots farcis au beurre d'ail **8,50/**
6 or 12 large snails stuffed with garlic butter **17€**
- Tomato mozzarella revisitée, assortiment de tomates tricolores avec son eau de tomates gélifiée et espuma de mozzarella et basilic **17€**
Tomato and mozzarella salad, tomato jelly with heritage tomatoes and a creamy mozzarella mousse
- Carpaccio de thon accompagné de ses suprêmes d'agrumes et sa vinaigrette acidulée **22€**
Tuna carpaccio with citrus fruit and a tangy citrus dressing
- Salade César au poulet de la Ferme du Ragot **18€**
Ceasar salad with local free range « Ragot » chicken

Plat principal

- Demi magret de canard et sa crème d'oignons caramélisés **23€**
Roasted duck breast with a creamy caramelised onion sauce
- Filet de bœuf et sa sauce béarnaise **26€**
Fillet of beef with béarnaise sauce
- Tarte fine aux légumes du soleil et sa Tomme Sarthoise **20€**
Puff pastry tart with summer vegetables and local 'Tomme Sarthoise' cheese
- Dos de cabillaud snacké à la plancha, fondue de poireaux et sauce beurre blanc **23€**
Pan-fried Cod fillet with beurre blanc sauce and a creamy leek fondue
- Faux filet et sa sauce du moment **26€**
Sirloin Steak with the sauce of the moment
- Steak de chou fleur rôti au cumin puis poêlée au beurre, accompagnée de sa crème gouda **20€**
Pan-fried Cauliflower steak with cumin served with a gouda cream
- Turbot snacké à la plancha, servi avec sa ratatouille de légumes du soleil de Provence **26€**
Fillet of Turbot cooked on the plancha served with a Provence vegetable ratatouille
- Suggestion du chef
Chef's dish / suggestion / creation

A la carte

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

9€

Dessert

8,50€

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée
- Compotée d'abricots infusée au sirop de romarin avec son sablé Breton maison sa boule de glace vanille
Apricot compote infused with a rosemary sirop, homemade sablé Breton biscuit and vanilla ice-cream
- Parfait glacé à la pistache surmoné d'éclats de chocolat
Creamy pistachio parfait with chocolate chips
- Soupe de fraises au Jasnières avec une boule de sorbet cassis
Fresh strawberries in a Jasnières local white wine syrup with blackcurrant sorbet
- Foret noire déstructurée, brisures de gâteau au chocolat accompagné de sa glace cerise amarena, ses cerises Amarena, chantilly et copeaux de chocolat
Black Forest revisited, Amarena cherry and chocolate dessert with chantilly cream
- Fraisier à notre idée : biscuit joconde aux amandes, croquant au chocolat blanc, diplomate à la vanille , mousse bavaroise à la fraise et mosaïque de fraises fraîches dans une gelée au cointreau
Strawberry gateau, almond biscuit with a white chocolate croquant, vanilla diplomat cream, strawberry bavarois mousse topped with a mosaic of fresh strawberries in a Cointreau jelly
- Sélection de sorbets
Sélection of fruity sorbets