

Menu « Des Essences Retrouvées » à 47,00 €

Dégustation de 5 plats, à l'instinct, élaborée en toute surprise par notre Chef Yannick pour l'ensemble de la table.

Menu « Des Fins Gourmets » à 39,00 €

Saint Jacques panées au Blé Grégorien, Citron vert et Gingembre.
Foie Gras de Canard poêlé, émulsion de Banyuls au Cacao Amer.

Filet de Barbeau, graines jaunes de Moutarde, rouelles de Morilles.
Emincé de jeune Cerf au Chorizo et confiture d'échalotes.
Epaisse Entrecôte française au crémeux de Roquefort.
Pomme de Ris de Veau dorée entière, jus au Bois dur de Réglisse. suppl. 6,00 €

Croustille de Livarot au Coing. suppl. 5,50 €

Délectation gourmande du Chef.

Menu « Invitation aux Saveurs » à 34,00 €

Cœurs de Saint Jacques de nos côtes au lait de Mâche de Pacé.
Foie Gras de Canard au Coteaux du Layon de Pierre, Chutney de Mangues.

Pigeonneau de Loudigné de Bais rôti aux Coings et Noix de Charagne.
Bar « sauvage » caramélisé sur sa peau aux Shiitakes de Pléchatel.
Tournedos de Daquet de Boisgermany, Châtaignes et Héliantis de Vendel.

Ronde Fromagère affinée par nos soins. suppl. 5,00 €

Fine Tarte au Chocolat Noir et brisures de Noisettes.
Profiteroles au lait glacé de Riz soufflé caramélisé et Griottine.

Menu « Eveil des Sens » à 28,00 €

Ragoût d'Escargots de Corps-Nuds au Cidre de Bédée.
Fine tarte aux Coques et Jambon cru fumé sur son mesclun de Vendel.

Retour du Port, fine Boulangère d'Amanlis en truffière d'Olives.
Bœuf poché au bouillon de foin, Jus caramélisé au Miel et Clémentine.

Grillade de Bouche à Oreille sur Sarments de Vigne.

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes de saison issus en grandes parties de producteurs locaux.

Plagiat de Morbier tiède en croustille d'Etienne Gouffault. suppl. 5,00 €

Parfait glacé des Isles, quenelle de Sorbet maison au « Lait de Coco ».
Crème onctueuse à l'Avoine torréfiée, fingers de Shortbreads.



Menu « Retour du marché » à 19,50 €

Formule : Entrée - Plat ou Plat - Dessert à ~~17,00 €~~ 15,00 €

Servi midi et soir (jusqu'à 20h30) du mardi au vendredi midi (sauf jours fériés).

Menu élaboré au retour du marché, révisité tous les jours.

Terrine maison au Cerf de Brocéliande.
Velouté de Pacé et mirepoix de Saumon fumé.

Plat (inspiration du jour).

Grillade de Bouche à Oreille. (avec ou sans supplément).

Douceur sucrée du temps.

Cécile et Yannick Olivier