



— RESTAURANT —

# La carte

*la passion au rythme des saisons*

## Quelques grignotages... ?

Saucisson entier aux cèpes 9.50 €

### La ferme du paysan

Boudin à tartiner 200g 13.50 €

## Aquaverdier

Rillettes de Sandre aux herbes 160g 11.50 €

### Les escargots de Jade

Tapas d'escargots au basilic 100g 14.50 €

**Pour toutes allergies ou exigences alimentaires nous en faire part à la prise de commande**

## Menu complet à 37€, hors suppléments et desserts gourmands

### Les entrées 10.50 €

Le foie gras mi-cuit, pain brioché grillé et purée de framboises au balsamique (supplément 5.00 €)

Tartare de bœuf préparé aux légumes printaniers et son œuf confit (version plat également)

 Le Céviche de Sandre, petits pois, framboises et menthe

 Fond d'artichaut farci au Shiitakés et au foie-gras, salade roquette (version VG)

 Le gaspacho de légumes d'été et glace au cabécou (version VG)

 Les œufs meurette maison (sauce vin rouge, croutons, lardons, ... version VG)

### Les plats 21.50 €

Colombo d'échine de cochon fermier et riz sauvage

Les fameux Ris de veau « de Charles » sauce morille et tagliatelles fraîches (supplément 7.00 €)

Le Tataki de Bœuf Limousin aux saveurs Thaï

Bruschetta au caviar d'aubergine maison, jambon sec, Shiitakés, stracciatella, mesclun

 Choux farci aux légumes rôtis laqué au miel et riz sauvage

  La salade gourmande du moment (végé, poisson ou viande)

 Le poisson du marché, polenta crémeuse, tomates confites et chorizo d'ici

### Fromages 9.00 €

La planche de 3 fromages, beurre et salade

Brick de brebis au miel et aux amandes Corrésiennes, mesclun

### Les desserts 9.00 € \*

Tatin de tomates anciennes et cerises, glace yaourt

Sablé Breton maison, crémeux framboise / balsamique et framboises fraîches

 Nage de pêches fraîches et sorbet verveine

Moelleux chocolat et caramel, glace au Sarrazin

La fameuse tarte au citron meringuée de Cédric

Le café très gourmand **14.00 €**

Le Champagne très gourmand **20.00 €**

**\*Le choix des desserts se fera à la prise de commande, en vous remerciant de votre compréhension**