

Nos Apéritifs

Kirs & Champagnes

la flûte 10 cl

NM Champagne brut « Palmer »	10 €
NM Champagne Palmer « Cuvée Rubis »	11 €
Crémant de Loire rosé « Langlois »	5 €
Kir royal au Champagne brut	9.5 €
Kir au crémant de loire	6 €
Kir au Bourgogne Aligoté	5 €

Apéritifs de marque

Martini - Pommeau de Bretagne (4 cl)	5 €
Porto - Noilly Pratt - Campari - Suze (4 cl)	5 €
Ricard - Pastis 51 - Pastis H. Bardouin (2cl)	4 €

Soft drinks

Jus d'orange/ananas /tomate (20cl)	3.6 €
abricot/pomme/pamplemousse	
Cocktail de jus de fruits	7 €
Coca-Cola/light/Perrier/ Orangina (33 cl)	4 €
limonade/ Schweppes(25cl)	4.€

Nos Eaux Minérales

Evian, Badoit (0.5 l)	3.6 €
Plancoet (1 l)	4 €
Evian, Badoit, San Pellegrino (1 l)	4.5 €

Nos Boissons chaudes

Café	2.9€
Thé	3.9 €
Chocolat chaud- infusion -double café	4 €
Café crème double	4.5 €

MENU à 28 €

à la carte

Entrées

9.5 €

Bouillon de crevettes au fumet de crustacés, gingembre frais à la coriandre
Terrine de lapin aux fruits secs, jambon fumé, confiture d'oignons rouges
Mousseline de panais, saumon fumé snacké, salade folle

Plats

12.5 €

Filet de merlan au sésame, riz basmati aux saveurs Indiennes et lait de coco
Suprême de pintade aux olives et citrons confits, jus au thym
Joue de porc et lard fumé, gratin de penne au comté

Desserts

9.5 €

Kouign amann, poire pochée au fenouil et miel, glace au lait ribot
Entremet chocolat griottines, saveur amaretto
Gâteaux pommes façon tatin, glace caramel

MENU à 38 €

à la carte

Entrées

12.5 €

Terrine magrets de canard et foie gras, sauce orange cumin
Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de légumes, amandes grillées et noisettes, huile de vanille
Salade de cailles, gratin d'avocat à la cacahuète, écume d'orange anisée

Plats

19.5 €

Parmentier d'agneau et foie gras, chicons juste snackés
Dos de cabillaud rôti, céleri à la noisette, crème de céleri à la cardamome
Filet mignon de veau, gratin de cardons au parmesan, jus brun

Desserts

9.5 €

Crumble de bananes frécinettes, mousse chocolat, milk shake banane/vanille
Gratin de fruits exotiques, sabayon au champagne
Choux chocolat blanc, noix de coco, bulles de mangue

Afin de respecter le bien-être de tous, le restaurant est non fumeur

Prix nets

MENU à 48 €

à la carte

Entrées

18.5 €

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits exotiques
Foie gras de canard poché au bouillon de volaille, légumes d'autrefois
Ris de veau, shiitakes et cèpes bouchon en salade, vinaigrette saveur truffes
Armoricaine de langoustines, oeuf frit

Plats

25.5 €

Pigeon rôti cuit en cocotte, légumes braisés
Filet de bœuf, sauté de crosnes au persil chinois
Saint-jacques snackées, mousseline d'artichauts de Bretagne, jus au lard fumé

Desserts

9.5 €

Cornet de fruits exotiques à la Pina Colada
Biscuit roulé, crème pralinée, meringue choucou
Assiette gourmande

Nos FROMAGES

Fromages de saison affinés par Jean-Yves Bordier, et chèvres fermiers de Guilain Gorisse 9 €

Les Embruns 6.5 €

Comté fruité à la cerise noire, salade mêlée 6.5 €

Notre Chef, Arnaud Dumas, et nos producteurs locaux vous souhaitent une bonne dégustation.

Nous nous adaptons à vos demandes spécifiques, (menu végétarien ...)

Charcuterie de Mr GANDON	OSSE	35 410
Lapin du Clos Vieuville	Erbrée	35 500
Légumes de Mr Bocel	Pacé	35 740
Lait bio - Earl des Ferrières	Vitré	35 500
Fromages affinés par Jean Yves Bordier	Noyal sur Vilaine	35 500
Fromages de Chèvres de Mr Guilain Gorisse	Saint Bertin la tannière	35 680

Nos vins au verre

Vins Blancs

le verre 12 cl

Aoc Saumur blanc	Domaine Langlois	5.5 €
Aoc Hauts de Côtes de nuits	Domaine Mongeard	7.5 €
VDP Sauvignon « petit Bourgeois »	H. Bourgeois	3.9 €

Vins Rouges

le verre 12 cl

VDQS Sollissime Châteaumeillant		3.5 €
Aoc Saint Nicolas de Bourgueil	Taluau	3.8 €
Aoc Bourgogne "La superbe"	Mongeard Mugneret	4.0 €

Vins moelleux

le verre 10 cl

Aoc Coteaux du Layon « Cuvée Le Paon »	Baumard	8 €
Aoc Vin d'autan	R. plageoles	10 €

Notre Sélection de bouteilles

la bouteille 75 cl

Vins Blancs

2010 Aoc Saumur blanc	Domaine Langlois	25 €
2007 Aoc Chablis	Domaine Pinson	38 €
2008 Aoc Côtes du Rhône « Parallèle 45 »	Paul Jaboulet Aîné	20 €
2009 Aoc Côtes de Bourg blanc	Château de la Grave	32 €
2009 Aoc Cheverny « les Huards »	J et M Gendrier	26 €
2010 Aoc Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Mongeard Mugneret	49 €

Vins Rouges

2010 Aoc Bourgogne "La superbe"	Mongeard Mugneret	24 €
2009 Aoc Saumur "Domaine Langlois"		25 €
2007 Aoc Chinon « Champ du Pin »	C et P. Avril	24 €
2009 Aoc Cheverny « les Huards »	J et M Gendrier	25 €
2008 Aoc Saint-Emilion « Cheval Noir »		38 €
2005 Aoc Médoc « Château Castera »		40 €
2007 Aoc Côtes de Bourg	Château de la Grave	32 €
2009 Aoc Côtes du Rhône « Parallèle 45	P. Jaboulet Aîné	20 €