

Nos menus sont élaborés par notre Chef et son équipe.
Nous attachons une grande importance à vous suggérer des produits locaux et saisonniers,
c'est pourquoi notre carte change tous les jours.

Afin de découvrir nos suggestions lors de votre venue, nous vous invitons à nous contacter.
Ce menu est un exemple.

LA MOINEAUDIERE

61 euros par personne

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage, dessert, mignardises

Amuse-bouche



Filet de truite « heimbach »,
déclinaison de betterave



Paleron de veau confit cuit basse température,
pomme de terre ratte écrasée aux fines herbes,
salsifis glacé, jus aux olives taggiaches



Chariot de fromages
affinés par les frères Marchand



Soufflé chaud aux poires et figue,
glace nougatine



Douceurs de Sophie

Menu élaboré et réalisé par
Thierry Harmand et son équipe