

# Menu signature

70 euros

Tous nos plats sont accompagnés de pain fait maison & beurre maison.

## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉES

Coquille Saint-Jacques  
Céleri & caviar

Cœur de Brioche  
Topinambour & comté

### ENTREMET

Autour de la carotte

### PLAT

Filet de veau  
Laitue, citron & lait ribot

### FROMAGE

Fromage de chèvre fait maison  
Coing, malte & orange sanguine

### DESSERT

Gourmandise au foin  
Pomme, miel & muesli

# *Menu gastronomique*

*48 euros*

Tous nos plats accompagnés de pain fait maison et  
beurre maison

## *Entrées*

### Dos de Cabillaud

Mariné au jus de betterave, variation de betterave  
crème de moutarde à l'ancienne

---

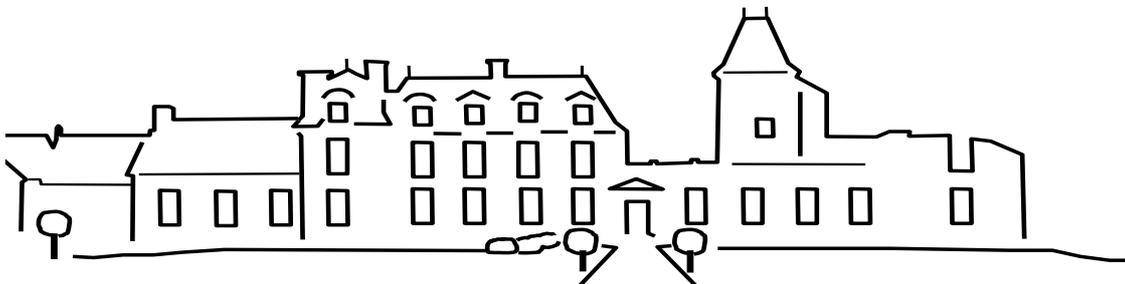
### Tartare de Bœuf

Chiffonnade d'oignon, œuf confit & racine de raifort

---

### Gourmandise du Bois Guy

Coings, Foie gras, viande de Porc,  
Herbes de notre potager, enrobé d'une pâte brisée



# *Plats*

## Selle de Chevreuil

Poêlée d'oignons & de betteraves

---

## Filet de Sole

Variation de choux fleur, câpres croustillantes  
Sauce hollandaise

---

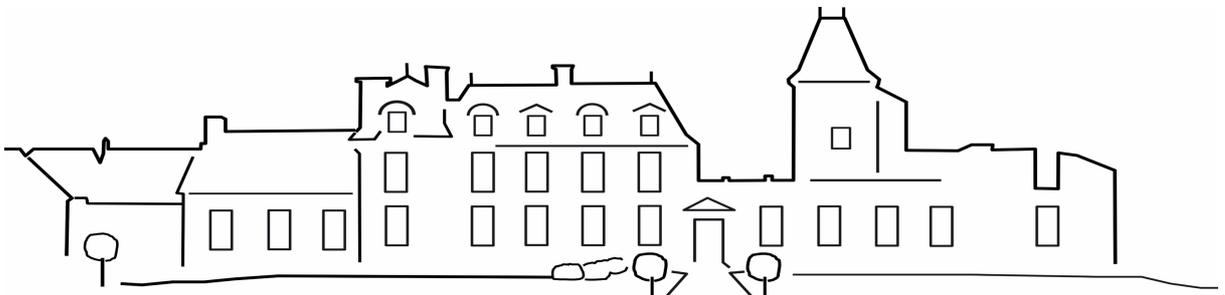
## Demi Coquelet fermier

Soupe, rôti & confit d'oignons

---

## Pâtes fraîches faites maison

Poêlée de légumes de saison



# *Desserts*

## Gâteau au chocolat

Mousse, crumble de châtaignes & caramel,  
Sauce porto rouge parfumée à la vanille

---

## Clafoutis aux pommes

Chantilly à la vanille

---

## Baba à l'eau de vie de poire

Poire pochée & crème glacée à la vanille

