



Menu Gourmet

Nos formules

Entrée-plat ou plat-dessert	30€
Entrée-plat-dessert	35€
Entrée-plat-fromages-dessert	40€

Pour Commencer 12€

Asperges

- Vertes cuites naturellement, quelques graines de caviar, saumon mariné et mayonnaise épicée.

Œufs BIO

- 63°, crispis de jambon cru et purée de champignons espuma de persil.

Signature

- Palourdes- pétales de tomates confites-concombre, coriandre- artichauts-guimauve à la tomate.

Le Printemps

Composition de légumes de saison, infusion florale et copeaux de jambon ibérique.

La Suite 25€

Raie « bretagne »

- Pressé, assaisonnée au piment d'Espelette « cuisinée façon grenobloise » petit pois en deux textures.

Maigre « corse »

- Rôti, compotée de poivrons et tomates, artichauts, jus de cuisson.

Sole « bretagne »

- Farcie à la compoté d'escargots, risotto d'orge perlé safrané, huile au thym.

Le veau de la maison Juclas

- La noix (cuite rosée à basse température), mousseline de navet boule d'or cuit au foin et jus infusé au curry noir.

Taureaux des Manades

- En pavé 180g grillé au feu de bois (servi saignant) pommes de terre fondantes, oignons et jus à la cébettes.

Pintade du Luberon Mr Gaudin

- Farcie au foie gras, betteraves pluriels glacées et jus de carcasse tranché.

- Composition saisonnière de petits légumes. VG



La Suite nos sublimes

- Croque-monsieur tout truffé « crème fraîche truffée, Jambon cuit fumé », mesclun composé à l'huile de truffe.
- Faux-filet grillée 350 gr, Pommes de terre grenaille & mesclun composé sauce échalotte.

.....

Les Pâturages de nos régions 8€

- Assortiment de fromages frais et affinés sélectionné par Josiane Déal – **MOF 2004**

Une note Sucrée 8€

Citron de menton

- En marmelade, biscuit chocolat, mousse au yusu.

Banane

Sablé breton vanillé, bananes caramélisées et mousse banane au vieux rhum.

Le 18-59

- Tarte croustillant au Chocolat au lait et griotte amarena.

Harmonie

- Fraise garriguettes/crèmeux carottes, gingembre, citron, sablé à la fève de tonka

Café gourmand

- Sélection de 5 pâtisseries confectionnées par nos soins accompagné d'une boisson chaude.

Le Menu de Corentin et Camille

12 € (limite 12 ans)

Plat + dessert + sirop à l'eau

Viande grillée ou pavé de saumon cuit au four,
Pommes de terre grenaille rôties ou légumes du moment

- Le 18-59 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine "France ou UE" de tous les produits.
 - Le tableau des allergènes est disponible sur demande.