



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

*Eté 2017*

### LES ENTRÉES - FIRST COURSES

- Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,  
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas... 38 €  
*Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...*
- Fricassée d'escargots de Brocéliande, bouillon d'orties, petits légumes... 38 €  
*Snails from Broceliande fricassée, nettles broth, small vegetables...*
- Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... 36 €  
*King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...*
- Pâtes fraîches aux saveurs de truffe noire "Tuber Melanosporum" ... 48 €  
*Fresh pasta with flavours of "Tuber Melanosporum" black truffle...*

### LA MER - FISH COURSES

- Rouget barbet, jus de coques safranée,  
choux romanesco et poivrons fumés... 50 €  
*Red mullet, shells and saffron juice, romanesco cabbage and smoked sweet pepper...*
- Homard Bleu Européen, sauce foie gras de canard,  
haricots verts, dattes et cébettes... 75 €  
*European blue lobster, duck foie gras sauce, green bean, dates and spring onion...*

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts  
*All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products*

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.  
*Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.*

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.  
*The meats proposed come exclusively from french farms.*

## LA TERRE - MEAT COURSES

Suprême de volaille de Bresse, sauce moka, raisins blancs,  
céleris et cacahuètes, amandes torréfiées... 52 €  
*Bresse poultry supreme, moka sauce, white grape, celery and peanuts, roasted almonds...*

Tartare de bœuf fumé et huître, caviar Osciètre de Neuvic,  
pommes de terre grenailles au jus d'agneau... 70 €  
*Smoked beef tartar and oyster, Osciètre caviar from Neuvic, new potatoes with lamb juice...*

Caille rôtie, sauce truffe noire, figue fraîche... 48 €  
*Roast quail, truffle sauce, fresh fig ...*

La sélection de nos maîtres fromagers — *Our matured fine seasonal cheeses* 28 €

## LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... 16 €  
*Dessert suggestion*

Crème banane gingembre truffe, sorbet vin rouge, croustillant réglisse... 18 €  
*Banana and ginger cream with truffle, red wine sorbet, crispy liquorice...*

Mousse verveine, fraises du moment, sablé « Breton » et sorbet persil... 18 €  
*Verbena mousse, strawberries of the moment, short crust biscuit and parsley sorbet...*

Crèmeux de patate douce, confit à l'orange, ganache lactée au miel,  
sorbet orange et pamplemousse... 20 €  
*Sweet potato cream, candied orange, milky honey ganache, orange and grapefruit sorbet...*

## **Notre Boutique, Vins et produits autour de la Truffe Noire.**



La Truffe Noire  
Tuber Melanosporum en saison 3 € le gramme



Les Caramels  
à la Truffe Noire 10 € / sachet de 10 pièces



Les Macarons à la Truffe Noire Melanosporum  
à commander 24h à l'avance 10 € / 8 pièces



La Terrine de Foie Gras  
à commander 24h à l'avance 42 € / pièce



Le Beurre à la Truffe Blanche Magnatum Pico 10 € / 30 grs