MENU Tendance

42 € (Hors boissons)

Poêlée d'escargots et rillons, crème d'ail
Mouillettes en persillade
ou
Crevettes marinées à l'Asiatique
Crème montée au Satay, crumble au piment d'Espelette
(Entrée à la carte : 18 €)

Pavé d'esturgeon, feuille à feuille de courges
Beurre blanc à l'orange, huile à l'encre de seiche
ou
Vol au vent de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles
Petits légumes
(Plat à la carte : 26 €)

Plateau de Fromages
ou **(Sup 9 €)**
Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis de mangue

Bavarois clémentine, sablé Linzer
Clémentines marinées, meringue à l'éclat de pistache
ou
Bûche roulée au chocolat, praliné noisette
et copeaux de chocolat blanc

MENU Gourmet

57 € (Hors boissons)

Saumon fumé maison, vierge d'agrumes
et Granny Smith, minis croûtons
ou
Pressé de foie gras, gelée de poires au vin rouge
Pain d'épices
(Entrée à la carte : 22 €)

Filet de sandre rôti, velouté de champignons
Poêlée de shitakés, brisure de châtaignes
ou
Demi magret de canard, mousseline de panais
Oignons jaunes, carottes fanes, gastrique à la truffe
(Plat à la carte : 30 €)

Plateau de Fromages
ou
Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis de mangue

Tarte tatin sablé Breton, crème de cannelle et
Caramel au cidre
ou
Riz au lait coco, dés de mangue marinée
Jus aux zestes de citron vert, tuile croquante

MENU Dégustation

78 €/PERS

Servi pour un minimum de 2 pers
avec
3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : saumon, Granny Smith, Satay

Foie gras, poires, pain d'épices
"Les Affranchis" doux - Nicolas Ratier - Vin de France

Sandre, orange, carottes
"Viré-Clessé" - AOP Bourgogne blanc 2023

Boeuf, morilles, châtaignes
Bordeaux supérieur AOP "Les Justices" 2020

Plateau de fromages

Chocolat, mangue, meringue

MENU Du Chef

32 € (Hors boissons)
Entrée + plat + dessert
(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table
LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

Novembre 2026

POUR *Commencer*

Escalope de foie gras poêlé, Jus de viande à la truffe et champignons	29 €
Terrine maison aux cèpes, moutarde au vinaigre, Pain de campagne toasté	16 €
Crevettes Torpedo frites, agrumes, sauce aigre-douce	22 €
Velouté de champignons, châtaignes, croûtons dorés Entrée Végétarienne	15 €

POUR *Suivre*

Filet de boeuf façon Rossini, panais, châtaignes et jus sucré-salé	35 €
Cassolette de ris de veau aux morilles Bouquet de légumes	32 €
Gambas grillées, légumes du moment, bisque et huile noire	33 €
Suprême pané végétal, courge, orange, Vierge Thaï et piment doux Plat Végétarien	20 €

POUR *Finir*

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)	12 €
La Faisselle de Rians aux Herbes ou Coulis de mangue	10 €
Le Café et son Assortiment de Desserts	14 €
Bavarois clémentine, sablé Linzer Clémentines marinées, meringue à l'éclat de pistache	12 €
Bûche roulée au chocolat, praliné noisette et copeaux de chocolat blanc	12 €
Tarte tatin sablé Breton, crème de cannelle et Caramel au cidre	13 €
Riz au lait coco, dés de mangue marinée Jus aux zestes de citron vert, tuile croquante	13 €

MENU *Petit Cuisto*

(Hors boissons)
- JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !

Origine des Viandes :
Voir ardoise à l'entrée de notre établissement.
Prix nets service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.

Novembre 2026