

Suggestions du chef

Entrées :

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de marcassin forestier, noisettes, pignons de pin et pistaches aux baies de myrtilles | 20€ |
| Trio de foie gras de canard | 21€ |
| Cèpes poêlés à l'homard et sa sauce armoricaine | 22€ |

Plats :

| | |
|---|-----|
| Trio de gibier, faisan, biche et lièvre accompagnés de leurs sauces | 32€ |
| Suprême de faisan, crème de truffe sur un nid de chicons braisés | 29€ |
| Filet de biche cardinal aux champignons des bois | 32€ |

Nos pâtes :

| | |
|---|-----|
| Lasagne de faisan aux champignons des bois et sa sauce Diane | 22€ |
| Ravioles au riz de veau, cèpes et pleurotes légèrement écrémé à la truffe | 22€ |
| Tagliatelle aux champignons des bois, scampis, parfumée à l'huile de truffe | 24€ |

Dessert :

| | |
|---------------------------------|-----|
| Crème brûlée aux marrons glacés | 10€ |
|---------------------------------|-----|