

## POUR COMMENCER...

Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa	19
La bisque de homard à la fine champagne en croûte	21
Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre	27
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	27
La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,	28
L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés	32
Terrine de chevreuil à la gelée au porto et chutney de figues	19

## NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
Les filets de perche meunière	42
Les filets de perche au beurre citronné	44
La loup à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes	45
Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons	43
Les noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille	48

## LES VIANDES...

Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
Les secreto Ibérique aux oignons, pommes mousseline.	39
Wolowina Beef - Club côte 500gr	75
Civet de chevreuil chasseur	38
Les filets de cerf au poivre	45
L'émincé de chevreuil à la fricassé des champignons	45
Les noisettes de chevreuil Mirza	42
Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème	60
La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p	70

## LES GOURMANDISES...

La saga de glaces du jour	13
Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
Le chariot de fromages frais et affinés	18
( A commander en début de repas : min 2 pers. )	
Le moelleux au café sa glace vanille	12
Croquant chocolat à la mousse de marrons et sa glace spéculos.	15
Le truffe au chocolat et son sorbet à l'orange	15
Le soufflé aux fruits de la passion	18
La pomme farcie au calvados, sablé breton et son jus tiède	15

AMIDI NOTRE  
BUSINESS LUNCH

49.-fr

**MENU ST HUBERT**

85.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Terrine de chevreuil à la gelée au porto  
et chutney de figues

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et affinés

Le moelleux au café  
sa glace vanille

**MENU FIN BEC**

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard  
aux coings caramélisés

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées  
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

Le tournedos de bœuf poêlé  
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages  
frais et affinés

La pomme farcie au calvados,  
sablé breton et son jus tiède

**MENU BACCHUS**

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Le mille-feuille de foie gras de canard  
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées  
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

La selle de chevreuil grand  
veneur et ses ornements

Le chariot de fromages frais et affinés

Le soufflé aux fruits  
de la passion

---

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.