

## LES ENTREES

Os à moelle rôtis, toasts à l'ail.....	7 €
Cannelloni végétal au canard et shii- takés , quinoa.....	9 €
Saumon farci au beurre d'algues, râpé de choux fleur, émulsion wasabi.....	10 €
Terrine de foie gras maison au coing .....	14 €
Saint Jacques rôties, bouillon de cresson, petits choux à la purée de barde.....	14 €

## LES PLATS

Rognons de veau poêlés, sauce gingembre.....	16 €
Paleron de bœuf braisé au cidre, purée de panais.....	17 €
Dos de sanglier sauce lie de vin, rutabagas et échalotes grises confites.....	20 €

-----

Lieu jaune rôti, purée aux bigorneaux , jus de veau.....	17 €
Aigle- bar rôti , gnocchis de pommes de terre aux olives et artichauts confits.....	22 €

## LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés.....	7 €
Maingaux Rennais et gelée d'agrumes à la bergamote.....	8 €
Tarte chocolat et poire, praliné aux noix, gelée de poire et glace à la fève de tonka..	8 €
Tartare de fruits exotiques, espuma d'orange et poivre de séchouan , brioche "perdue "maison à l'ananas.....	10 €
Tube de mousse chocolat légère, crème au rhum, compotée de banane, glace cacahuète.....	11 €