

# MENU

## AU GRÉ DU VENT

### ENTRÉES

Le Carpaccio de Dorade : façon "Chirashi", recette traditionnelle de sushi éparpillé, wakamé et pétales de gingembre.

L'Esprit Végé : la délicatesse d'artichaut, condiments de potimarrons liés au fromage frais de la ferme du Bois Rouzé, granola sur jus de blettes.

Les Coquilles : St Jacques poêlées, gourmandise de champignons et lard Di Colonnata (supplément de 3.00€)

La Passion du Foie Gras : cœur coulant aux saveurs exotiques et froissé de mangue (en supplément à 4.50€)

### PLATS

Le Retour de Pêche : poireaux et endives fondantes, concentré de jus de coques au charme d'anis, vierge de carmine.

L'Echine : de cochon confit à basse température, feuille à feuille de choux et carottes des sables

La Poitrine : de canard au foie gras sur topinambours au citron, confit d'oignons à la bière brune.

Le Pavé : de selle d'agneau en croûte de nori sur purée de colrave et gnocchis aux herbes (en supplément à 7.50€)

### FROMAGES

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé (3 morceaux au choix) supplément de 5.80€

### DESSERTS

Le Parfum d'Automne : Déclinaison de coing sur baklava, crème diplomate et pruneaux au vin épicé, glace pistache

Sweet Sensation : poire d'Anjou pochée sur marmelade, bergamote en éclat et douceur de faisselle, glace au thé gingembre

Le Choco Sésame: dans tous ses états croustillant fondant et croquant.

Le Soufflé: notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau (en supplément à 4.50€)

A

32.00€