

# Menu de la Broue 46€

## Mise en bouche

### Entrées

*Truite du Talbat, escabèche au citron noir, poireau de plein champ brûlé* 

Ou

*Œuf des sous-bois* 

Ou

*Courge de Jacky Mercier, cardamome verte, noisettes torréfiées* 

### Plats

*Mulet côtier condimenté, espum céleri au poivre Voatsiperifery* 

Ou

*Agneau du Poitou confit, carottes rôties, pickles au gingembre, jus de carcasse citronné* 

Ou

*Magret de canard laqué, ferme Emmanuel Brilloux, panais, olives Kalamata* 

### Fromages

*Fromage frais ferme du Petit Bois* 

Ou

*Chariot de fromages affinés*

### Desserts

*Poire au thé d'épices* 

Ou

*Raisin, châtaigne des bois*

Ou


*Friandise gruée, fruits noirs*

 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

# Menu de la Motte 59€

## Mise en bouche

### Entrées

Saint-Jacques confites, betterave, citron, raifort   
(caviar osciètrre 5g, 20€)

Ou

Huîtres d'Antoine Magnat, échalotes, bouillon thai 

Ou

Foie gras au vin d'épices, polenta crispy, maïs au kamado 

### Plats

Noix de Saint-Jacques d'Erquy, champignons eryngii de Thénézay, oignon rôti 

Ou

Sanglier de chasse en civet et rôti, céleri crémeux au foie gras, noisettes 

Ou

Lotte au lard colonnata, armoricaine en nuage

### Fromages

Brebis de Tom à la citre d'Alberte 

Ou

Chariot de fromages

### Desserts

Pomme façon Tatin 

Ou

Le sous bois tout choco

Ou

Le kaki en trompe l'œil, passion

 Plat élaboré avec des produits de notre région

# Menu Ribaudière 90€

Menu servi en 7 temps pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Noix de Saint Jacques d'Erquy, poireau, émulsion yuzu, iodée 🍷



Foie gras poêlé de Mr. Brilloux pané de fruits du mendiant, maïs à la flamme 🍷

Ou

Ris de veau rôti laqué au jus de viande, pop sarrazin



Bœuf Angus braisé, raifort, betterave sur lit de sel

Ou

Barbue flambée au cognac, vanille, pickles carotte, gingembre 🍷

*Chariot de fromages affinés*  
*Ou*  
*Fromage frais ferme du Petit Bois* 🍷  
*Ou*  
*Brebis de Tom à la citre d'Alberte* 🍷



*Tourteau fromager perdu, courge aux agrumes* 🍷



*Pomme façon Tatin* 🍷  
*Ou*  
*Le sous bois tout choco*  
*Ou*  
*Le Kaki en Trompe l'œil, passion*  
*Ou*  
*Poire au thé d'épices* 🍷  
*Ou*  
*Raisin châtaigne des bois*  
*Ou*  
*Friandise grué, fruits noirs*

*La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande*  
*Origine viande VBF : née, élevée, abattue en France*

🍷 *Plat élaboré avec des produits de notre région*

# Menu Végétarien 43€

## Mise en bouche

### Entrée

Courge de Jacky Mercier, cardamome verte, noisettes torréfiées 🍷

Ou

Œuf des sous-bois 🍷

### Plat

Bouillon thaï, légumes d'automne en texture, risotto céleri, pickles poire 🍷

### Fromage

Brebis de Tom à la citre d'Alberte 🍷

Ou

Fromage frais ferme du Petit Bois 🍷

### Desserts

Le sous-bois tout choco

Ou

Poire au thé 🍷

Ou

Le Kaki en trompe l'œil, passion

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

🍷 Plat élaboré avec des produits de notre région