

FLOCON

Carte semaine 10 - 2020

Entrées

Carpaccio d'artichaut baby et pickles d'oignon des Cévennes 8.50

Premières asperges blanche, sabayon de Gewurztraminer, jeunes pousses et poutargue de mulot noir 10.50

Tartare de veau fermier du Perche, pignon de pins et Ossau Iraty 12

Seiche bretonne au lait de coco, premier petit pois et huile de ciboulette 13

Ris de veau fermier du Perche meunière, praires d'Erquy et émulsion marinère 14.50

Plats

Saucisse de cochon fermier maison, écrasé de pomme de terre et jus 16

Boulghour aux épices, fenouil braisé, raisins réhydratés au bouillon de légumes et crème d'ail 17

Cabillaud de ligne bretonne nacré, barba di frate, carpaccio de navet violet et huile d'orange 22

Magret de canard de la ferme de la Belvièrère servi rosé, crème de cresson, butternut confit et rôti, jus de bœuf 24

Bœuf wellington, trévisse et condiment moutarde au cédrat 26

Desserts

Carpaccio de kiwi, poire pochée, sorbet aux herbes 6.50

Moelleux chocolat, crème anglaise vanille 7

Millefeuille, crème vanille, caramel et noisette 8

Vacherin aux agrumes, pomelos, sorbet citron 8.50

Assiette de fromages de la maison Androuet 9

Prix TTC et service compris

Indiquez-nous vos allergies et intolérances alimentaires