

## Découverte en dégustation des premières Saveurs de l' Automne 2024

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

Mise en appétit,

Variation de betteraves,  
crème de haddock, vinaigrette miel et citron.

---

Cèpe rôti et en raviole,  
risotto de céleri et bouillon de champignons.

---

Turbot sauvage cuit sur l'arrête,  
Méli-mélo de choux-fleurs, beurre blanc à l'orge malté, condiment grenobloise.

---

Eglefin de ligne,  
cocos de Païmpol, bouillon Hanoï et condiment de tamarin.

---

Une petite Pause

---

Lièvre à la Royale en deux services,  
Châtaignes, champignons de notre vallée, condiment cynorrhodon

Ou

Filet de chevreuil sauce poivrade,  
panais dans tous ses états, condiment au grué de cacao.

---

Pré dessert

---

Harmonie de poires et de cèpes,  
sorbet à l'oseille sauvage.

Ou

Pressé de coïng,  
crémeux Oabika et chocolat llanka.

Ce menu vous est proposé à 140 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

## Odeurs, Couleurs et des premières Saveurs de l' Automne 2024

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

Mise en appétit,

Cèpe rôti et en raviole,  
risotto de cèleri et bouillon de champignons.

Ou

Différentes textures d'endives,  
condiments oranges, pignons de pins, sauce hollandaise,  
kumquats confits par nos soins

---

Turbot sauvage cuit sur l'arrête,  
Méli-mélo de choux-fleurs, beurre blanc à l'orge malté, condiment grenobloise.

---

Lièvre à la Royale en deux services,  
Châtaignes, champignons de notre vallée, condiment cynorrhodon

Ou

Filet de chevreuil sauce poivrade,  
panais dans tous ses états, condiment au grué de cacao.

---

Pré dessert

---

Harmonie de poires et de cèpes,  
sorbet à l'oseille sauvage.

Ou

Pressé de coïng,  
crémeux Oabika et chocolat Ilanka.

Ce menu vous est proposé à 108 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

## PLAISIR GOURMAND

*Ce menu est servi les midis de semaine, lundi, jeudi et vendredi*

Mises en appétit,

Différentes textures d'endives,  
condiments oranges, pignons de pins, sauce hollandaise,  
kumquats confits par nos soins

Ou

Variation de betteraves,  
crème de haddock, vinaigrette miel et citron.

-----

Eglefin de ligne,  
cocos de Paimpol, bouillon Hanoï et condiment de tamarin.

-----

Pré dessert

-----

Pressé de coïng,  
crèmeux Oabika et chocolat Ilanka.

Ou

Harmonie de poïres et de cèpes,  
sorbet à l'oseille sauvage.

Ce menu vous est proposé à 58 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.