

LA CHAPELLE – LA CARTE

Blanc de Sandre Nacré 34 €
Ecaïlle de navet, Popcorn d'amarante
Choux kale croustillant en gourmandise, petit lait au citron noir d'Iran

Belles Asperges Vertes de Mallemort 42 €
Ormeaux de l'île de Groix, crémeux d'orge
Coulis jaune d'œuf

LA MER

Coquilles Saint-Jacques de Plongée 42 €
Artichaut, coques marinières
Sauce cidre infusée à la cardamome Noire

Homard Laqué Entier 70 €
Voile d'Eryngii, Cébette rôtie
Réduction de tête de homard à la bière
Fleuri au « Bombay Sapphire» ©

LA FERME

Filet de Pigeonneau 42 €
Laqué au sésame noir, cabu rôti
Vinaigrette safran et jambonnette de cuisse

Ris de Veau Croustillant 48 €
Sur une cressonnière, Mona Lisa parfumée à l'orange
Sucs de veau aux agrumes

Les Fromages Affinés 21 €
par « Le Comptoir aux Fromages » à Montluçon

LES DOUCEURS

Dacquoise Châtaigne et Cédrat Confit 19 €
Fine meringue à la pastille de vichy
Sorbet citron vanillé

Noix et Miel d'Huriel 19 €
Craquant, praliné
Fraicheur de pollen

Velours de Chocolat «Talakalum» pur Belize 19 €
Fève de cacao fraîche

Pomme à Casser 19 €
Tatin, nuage de bière « la Lubie », Glace vanille

Restaurant ouvert
Pour déjeuner : Samedis et Dimanches
Pour dîner : Vendredis et Samedis