



Une cuisine à quatre mains ...

Chère cliente, Cher client,

J'ai l'honneur de vous présenter ma cuisine à quatre mains que je réalise avec mon second Léonie DUGAT. **Nous vous invitons à cette expérience gastronomique.**



Si notre carte vous semble courte & si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous-mêmes ; **nous sommes des artisans du Goût depuis plusieurs générations.** Nous avons le plaisir de vous proposer cette nouvelle carte entièrement constituée de plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. Le logo est l'engagement du « Fait Maison ».

Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis » et classé au Guide Michelin 2019 de l'assiette gourmande et de deux fourchettes.

Pour nous, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & cette saison est très riche avec notamment les premiers légumes et fruits en tous genres, les asperges, la 1ère rhubarbe, mais aussi les herbes aromatiques de mon **PotagerBio** et autres produits locaux que vous découvrirez en parcourant la carte ... Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable, nous permettent de vous les faire partager aujourd'hui.

Nous préférons manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure. Comme vous pourrez le remarquer, notre passion pour la cuisine n'a pas changé. Fruits de mes rencontres avec des grands chefs du monde entier, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercier de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Les viandes que nous avons sélectionné proviennent en majorité de France mais aussi de l'Union Européenne. Nous avons fait une sélection de quelques mets pour les personnes sans gluten et végétariennes ... n'hésitez pas à nous faire part de vos exigences ou allergies alimentaires à la commande.

Edwige TIRET & Léonie DUGAT

● Découvrez les mets sans gluten, à préciser à la commande

● Découvrez les mets végétariens, à préciser à la commande



L'ensemble des prix sont nets - Boissons non comprises



SUR LES CHEMINS DE SAISON

*POSSIBILITÉ DU MENU EN
PORTION ENFANT JUSQU'À 12 ANS*

Mise en Bouche

ENTRÉES

Oeuf de Poule Bio

Poché Croustillant, Sauce Tartare aux Petits Légumes et Gambas Marinées

Langue de Bœuf

Pressée en Terrine et Fraîcheur Printanière

Asperges des Landes

En Raviole d'Ecrevisses, Nage au Bouillon de Chorizo

PLATS

Canette du Loire et Cher

En Filet Laqué aux Epices Douces, Churros de Pomme de Terre,

Jus de Betteraves & Galanga

Cochon Duroc de Batallé

En Trilogie, Rigatoni de Boudin Noir, Presa, Poitrine,

Huile de Homard de l'Île de Groix (56) et Mousseline de Petits Pois de Frais

Carrelet des Mers du Nord

En Meunière au Beurre de Bourgeons de Sapin de nos Forêts,

Frites de Panisses, Asperges Vertes

DESSERTS

Fraises de France et Pistache

En Pavlova, Crèmeux de Pistache et Sorbet Fraise

Chocolat Valrhona

En Religieuse Tricotée en Deux Textures

Fromage Blanc de Bresse

Confiture de Myrtilles Sauvages Maison

- Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien,
- à préciser à la commande.

Le menu trois plats - 39 €

Le menu trois plats en portion enfant - 29.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



LE GOURMAND

Mise en Bouche

ENTRÉES

Cuisses de Grenouille

En Croustade Soufflée, Orties Fraiches de Jean-Luc Raillon en Coulis

Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest

Truffes Noires et Artichauts, Noisettes Torréfiées
(avec supplément 8 €)

Asperges Vertes des Landes

Mousse d'Huile d'Olive du Château d'Estoublon,
Cœur de Jaune d'Œuf Bio Confit, Sabayon Glacé au Citron Yuzu

PLATS

Selle d'Agneau du Périgord

Farcie à la Manière d'une Porchetta, Blancs de Blettes et Fèves Rôties,
Herbes du Potager Bio, Jus Corsé

Picanha de Bœuf Maturé

Compotée d'Echalotes et Gyoza de Légumes du Moment au Poivre de Kampot

Bar Sauvage des Côtes de Bretagne

En Croûte d'Ail des Ours Sauvage des Coteaux de Saint-Sigismond (74),
Fenouil à la Badiane, Beurre Blanc Monté à l'Ail des Ours, Madeleines Carottes

FROMAGES

Plateau de Fromage d'Olivier Peguet

DESSERTS

Rhubarbe du Potager Bio

Fins Babas Pochés au Rhum, Chantilly au Combava

Chocolat Valrhona Tainori

Fraises Fraiches, Crémeux aux deux Tainori, Glace au Grué de Cacao

- Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien,
- à préciser à la commande.

Le menu sans fromage - 53 €, avec le fromage - 63 €

Service du vin en accord avec chaque plat - 31 € (+ 7 € pour le vin avec le fromage)

Menu entièrement « Fait Maison ».



LE DÉCOUVERTE DES CHEFS

Le Menu Découverte des Chefs est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations.

Laissez-vous emporter et faite nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

Un voyage ce partage et ce menu est donc servi pour l'ensemble des convives. Il comprend :

un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un fromage, une transition et un dessert.

Mise en Bouche

Foie-Gras du Sud Ouest

En Complicité d'Anguille Fumée, Pâte de Pruneaux et Poires, Réduction de Porto

Homard Bleu de Bretagne

En Médaillon, Soupe de Poutargue, Lentilles Beluga

Bœuf de France

En Wellington, Jus Réduit

Fromage d'Olivier Peguet

En Dégustation

Caviar Cachou

Comme Transition d'Enfance

Dessert

Découverte des Chefs

- Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien,
- à préciser à la commande.

Le menu en dégustation - 77 €

Service du vin en accord avec chaque plat - 46 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



mes
élections
du terroir

LE TERROIR LOGIS
MENU AUX CHOIX

Mise en Bouche

<p style="text-align: center;">●</p> <p style="text-align: center;">Farcement des Aravis (Maison)</p> <p style="text-align: center;">❄️❄️❄️</p> <p style="text-align: center;">Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie</p> <p style="text-align: center;">& Son Gratin de Crozet</p>	<p>OU</p>	<p style="text-align: center;">Tartiflette <i>Accompagné de Salade Verte</i></p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">La Fondue Savoyarde <i>pour 2 personnes minimum</i> <i>nature ou aux cèpes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">La Reblochonade <i>Accompagné de Charcuterie</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Salade de Saison 4.50 € par personne</i></p>
--	------------------	---

Clafoutis aux Myrtilles & son Sorbet

Le menu aux choix - 43.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».



LE PETIT GASTRONOME

Au choix : Mini Tartiflette (*sans accompagnement*) ou **Diot de Savoie** ou **Filet de Merlu**
Avec : Ecrasé de Pomme de Terre ou **Pâtes** ou **Mousseline de Légumes**



Yaourt Maison ou Compote de Fruits de Saison ou Glace aux Smarties

Le menu - 16.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

• LES METS D'EXCEPTIONS •



CAVIAR DE L'ILES, BAERI :

*Par Laurent Deverlanges, passionné par la pisciculture, il propose ce Caviar de Dordogne depuis 2011, 30gr.
Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.*

89 €



HOMARD BLEU DE BRETAGNE

*Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins, servi entier et décortiqué.
Accompagné de Soupe de Poutargue, Lentilles Belouga*

57 €



LE BOEUF AFFINÉE 6 SEMAINES MINIMUM :

*Découvrez un instant de plaisir et d'exception à la découverte du Bœuf Charolais affinée 6 semaines minimum
& sélectionné par nos soins ... Accompagner de Pommes de Terres Rôties.*

Côte de Bœuf Charolais, de la ferme de Pean Christophe, Calvados (pour 2 pers)

93 €

Entrecôte de Bœuf Charolais, de la ferme de Pean Christophe, Calvados (pour 1 pers)

53 €

LES ENTRÉES : 20 € (POSSIBILITÉ DE PORTION PLAT PRINCIPAL : 28 €)

- * **Cuisses de Grenouille** en Croustade Soufflée, Orties Fraîches de Jean-Luc Raillon en Coulis
- * **Asperges Vertes des Landes**, Mousse d'Huile d'Olive du Château d'Estoublon, Cœur de Jaune d'Œuf Bio Confit, Sabayon Glacé au Citron Yuzu
- * **Œuf de Poule Bio** Poché Croustillant, Sauce Tartare aux Petits Légumes et Gambas Marinées
- * **Langue de Bœuf** Pressée en Terrine et Fraîcheur Printanière
- * **Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest**, Truffes Noires et Artichauts, Noisettes Torréfiées (avec supplément de 8 €)
- * **Raviole d'Asperge des Landes** et Ecrevisses, Nage au Bouillon de Chorizo
- * **Farcement des Aravis**

LES VOLAILLES & VIANDES : 28 €

- * **Selle d'Agneau du Périgord** Farcie à la Manière d'une Porchetta, Blancs de Blettes et Fèves Rôties, Jus Corsé
- * **Picanha de Bœuf Maturé**, Comptée d'Echalotes et Gyoza de Légumes du Moment au Poivre de Kampot
- * **Canette du Loire et Cher** en Filet Laqué aux Epices Douces, Churros de Pomme de Terre, Jus de Betteraves Galanga
- * **Cochon Duroc de Batallé** en Trilogie, Rigatoni de Boudin Noir, Presa, Poitrine, Huile de Homard de l'Île de Groix (56) et Mousseline de Petits Pois de Frais
- * **Diots de Savoie** à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet

LES POISSONS DE NOS LACS, RIVIÈRES ET MERS (SELON ARRIVAGE) : 28 €

- * **Bar Sauvage des Côtes de Bretagne** en Croûte d'Ail des Ours Sauvage des Coteaux de Saint-Sigismond (74), Fenouil à la Badiane, Beurre Blanc Monté à l'Ail des Ours, Madeleines Carottes
- * **Carrelet des Mers du Nord** en Meunière au Beurre de Bourgeons de Sapin de nos Forêts, Frites de Panisses, Asperges Vertes

FROMAGES : 18.50 €

- * **Plateau de Fromage** d'Olivier Peguet

LES DESSERTS : 18.50 €

- * **Rhubarbe du PotagerBio** Fins Babas Pochés au Rhum, Chantilly au Combava
- * **Chocolat Valrhona Tainori**, Fraises Fraîches, Crèmeux aux deux Tainori, Glace au Grué de Cacao
- * **Fraises de France et Pistache** en Pavlova, Crèmeux de Pistache et Sorbet Fraise
- * **Chocolat Valrhona** en Religieuse Tricotée en Deux Textures
- * **Myrtilles** en Clafoutis & son Sorbet