

LA CARTE



ENTREES

Œuf – Foin – Champignons

Œuf parfait, crème de foin, fricassée de champignons et mouillette au pavot

9€

Foie Gras – Cerise – Brioche

Ballotine de foie gras mi-cuit, confiture de cerises noires au piment d'Espelette, brioche grillée maison

16€

Mulet – Raifort – Betterave

Gravlax de mulet, crème au raifort et citron vert, pickles de légumes

10€

Boudin noir – Pommes – Topinambour

Boudin noir de la ferme Abotia, purée de pommes et topinambour

12€

Cecina – Chorizo – Charcuteries

Charcuteries fines, saveurs puissantes et authentiques

20€

PLATS

Canette – Gastrique – Patates douces

Filet de canette, sauce gastrique, mousseline de patates douces et petits légumes

25€

Poisson – Légumes – Arrivage

Fraîcheur, légèreté et générosité du marché suivant arrivage

cf. ardoise



Potimarron – Épeautre – Morbier

Potimarron farci : petit épeautre, morbier, topinambour et éclats de châtaignes

21€



Burger – Saison – Gourmandise

Bun's du Fournil de Créon, recette du moment, viande ou veggie (sup. foie gras poêlé +6€)

21€

Tartare – Boeuf – Pommes de terre

Tartare de boeuf, salade et pommes de terre en persillade

19€

Pièce du boucher – Arrivage – Ardoise

Générosité et terroir à l'honneur

cf. ardoise

DESSERTS

Pomme – Palet breton – Caramel

Pomme cuite en basse température, caramel beurre salé, palet breton, glace à la crème fraîche d'Isigny

9€

Brioche – Praliné – Noisette

Brioche maison façon pain perdu, crème anglaise pralinée, éclat torréfiées, crème glacée à la vanille

10€

Fromages – Affinage – Terroir

Authenticité et richesse des saveurs

10€

Café gourmand – Douceurs – Plaisir

Pause sucrée (sup. rhum arrangé maison +3.50€)

10€

Prix TTC, service compris

Viandes fraîches, élevées et abattues en France, Espagne, U.E.

Si vous êtes sensibles à certains allergènes ou suivez des régimes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part