

ENTRÉES

17€

Ravioles de langoustines cuites à la vapeur,
bisque parfumée au saté

Tataki de bœuf Maine Anjou, « Rouge des prés », mariné, petits légumes croquants et carpaccio de foie gras de Mme et Mr Luciani, vinaigrette à l'huile de sésame.

Velouté glacé de céleri boule à la noix de muscade de Bali, nuage de lait à l'infusion de feuilles de céleri, tuile dentelle aux graines.

POISSONS

25 €

Homard entier décortiqué, rôti sur galet, pommes de terre grenailles façon boulangère, fumet de coquillages monté au beurre (sup.12 €)

Espadon snacké sur la plancha puis rôti avec un tartare d'algues de l'île de Groix et condiments. Espuma de tomates confites, haricots plats au beurre de harengs.

Pavé de cabillaud en croûte de citrons confits et persil, houmous de pois chiche et aubergine, courgettes rôties aux épices et jus au citron noir d'Iran.

VIANDES

25 €

Volaille marinée, snackée, fricassée de légumes, bouillon au lait de coco et curcuma, riz thaï et croustillant de riz aux oignons caramélisés.

Bœuf AOC Maine Anjou « Rouge des Prés », aux carottes croquantes et fondantes, crémeux de petit pois, sauce au vin rouge à l'infusion de feuilles de figuier du jardin.

Ris de veau de lait fermier, escalopé puis saisi sur la plancha, purée de pommes de terre, champignon de Paris glacés à la cardamome blanche, sauce à l'huile de truffes. (sup.10 €)

CHARIOT DE FROMAGES

15€

DESSERTS

15€

Crémeux de chocolat Oriado (chocolat bio 60% de cacao de la maison Valrhona), myrtilles de Freigné juste compotées, mousseux au thé matcha du Japon, petits biscuit au pralin de sésame noir.

Tarte aux figues du jardin et crème d'amande cuite minute, chantilly parfumée au citron Main de Bouddha, récolte du chef.

Sorbet maison et fruits du moment

L'Auberge de la Diligence

Proposé par le chef Michel Cudraz

La Carte et les Menus

Menu Gourmet 48 €

Au choix dans la carte

AB, Entrée, Plat (poisson ou viande) et dessert

Menu Gastronomique 56 €

Au choix dans la carte

AB, Entrée, Plat (poisson ou viande), fromage et dessert

Menu Dégustation 70 €

Au choix dans la carte

AB, Entrée, Poisson et Viande fromage et dessert

Menu Surprise 92 €

En portions dégustations en 9 services choisis par le chef servi pour l'ensemble de la table (pas après 12H30 et 20H30)

Menu Végétarien 48 €

Au choix dans la carte

AB, Entrée, Plat (poisson ou assiette vegan) et dessert

Menu Enfant 15 €

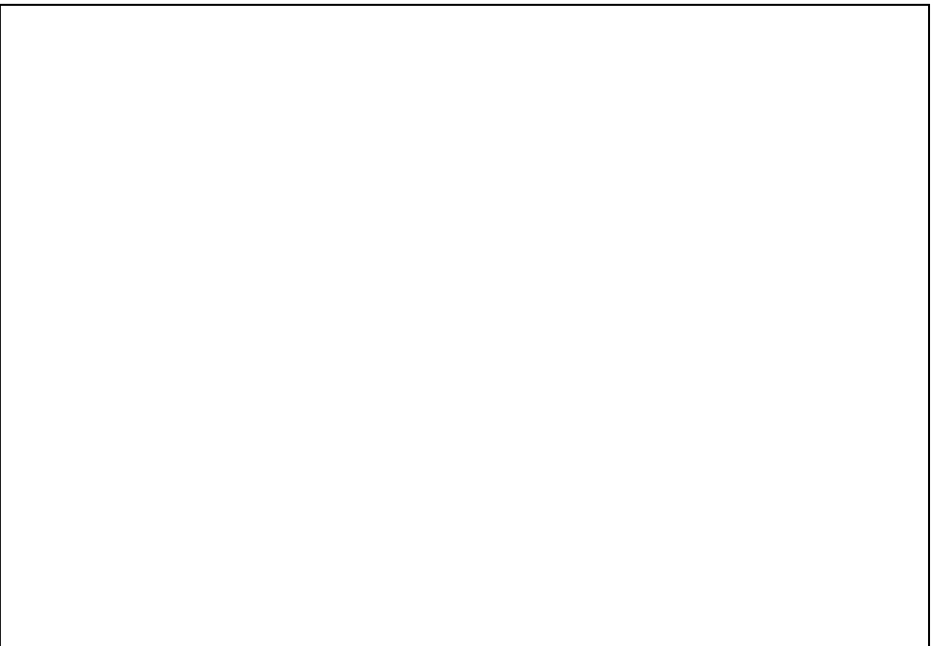
Jusqu'à 10 ans

AB, Plat et Dessert en demi-portion

Menu Locavore 29 €

Menu du marché servi du mercredi midi au samedi midi

AB, Entrée, Plat et Dessert



Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

La liste des allergènes est disponible sur demande
Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS