



Menu

Automne à la Cabane de Beauville

Plats

Le burger de Mamoune

pain maison, composé de confit de canard (ferme du Roc) fromage, salade. délice gourmet où le pain moelleux de Mamoune rencontre le goût riche du confit de viande, le burger est servi avec des pommes de terre à la graisse de canard, l'incontournable.

Suprême de volaille fermière, jus réduit au cidre et purée de patates douces

Subtile alliance de douceur et d'épices, dans un jus réduit légèrement acidulé.

Entrées

Velouté de courge butternut, éclats de noisettes et huile de noisette

Douceur soyeuse et notes grillées, parfaite en mise en bouche d'automne

Sphère d'endive caramélisée, cœur fondant au bleu et croûte dorée ajourée

Endive fondante et légèrement sucrée, garnie d'un cœur coulant au bleu et aux noix, coiffée d'une fine pâte quadrillée dorée. Une entrée signature, alliant croustillant, fondant et parfum automnal.

Rillettes de volaille fermière, moutarde ancienne et pickles d'oignons rouges

Texture fondante et relevée, à déguster sur un pain de campagne toasté

Poisson au curry vert, riz jasmin et légumes de saison

le plat de la mer qui donne de la fraîcheur en bouche

Curry doux de légumes d'automne au lait de coco et pois chiches (végétarien)

Généreux, coloré et parfumé, il réchauffe sans alourdir.



Desserts

Tarte chocolat

Pour les amoureux du chocolat intense

Poire confite aux épices douces

Une poire confite dans les épices douces, servie avec une crème vanillée aérienne. Dessert automnal, coloré et raffiné.

Sablé breton gingembre, crémeux caramel beurre salé, fruit de saison

Un sablé breton au gingembre croustillant, surmonté d'un crémeux au caramel beurre salé et de fruits de saison pour une touche à la fois chaleureuse et éclatante



AVERTISSEMENT ALLERGÈNES : Certains de nos plats contiennent des allergènes. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire lors de votre commande. Les photos ne sont pas contractuelles