

➤ TAPAS À PARTAGER... OU PAS

« Des saveurs qui se répondent, des rires qui s’assemblent : le vrai goût du partage. » – L'Ogre Bleu

Camembert rôti au miel et romarin

Os à moelle rôti & toasts grillés

Rillettes de poisson du jour

Préparées maison selon l’arrivage

➤ ENTRÉES

« Une mosaïque de fraîcheur, où chaque couleur murmure un enchantement pour vos sens. » – L'Ogre Bleu

L’esprit du pot-au-feu

Bouillon clair et parfumé, tartine d’automne à l’os à moelle et son effiloché de bœuf, petits légumes croquants, pétales d’oignons brûlés, sauce ravigote.

Œuf parfait & butternut au miso blanc

Crème de butternut au miso, julienne en vinaigrette d’huile d’herbes, pickles de butternut et chips de nori croustillante.

Terrine de gibier aux châtaignes

Terrine de sanglier, chutney de potiron parfumée aux épices douces et toasts de pain de campagne grillés.

➤ NOS PLATS

« Des ingrédients en harmonie pour un plaisir simple et délicieux » – L'Ogre Bleu

Poitrine de porc laquée & grillée

Coco de Paimpol et espuma de crème de coco au thym fumé, jus corsé et notes grillées

Tentacules de calamar flambées au chorizo

Fumet crémé au chorizo, écrasé de pomme de terre aux saveurs fumées, topinambour confit au beurre de chorizo et chips croustillantes.

Suprême de volaille au vin jaune

Sauce au vin jaune et champignons de saison, crème de panais au beurre noisette et champignons rôtis.

Le choix de l’ogresse : Smash burger M

un bun fondant brioché, double smashed patty de bœuf, cheddar , pickles et une sauce secrète, enrobage minute de cheddar et oignons frits accompagné de frites fraîches



➤ NOS DESSERTS

« Petit rappel : le dessert ne remplit pas l'estomac, il remplit le coeur. » – L'Ogre Bleu

Poire confite à l’hibiscus & poivre Sichuan

Siphon chocolat tiède, orge soufflée et brunoise de poire acidulée.

Kaki, Clémentine & verveine

Ganache fondante à la verveine, voile de kaki frais, segments de clémentines et crumble croustillant.

Mousse au chocolat & praliné de cacahuètes

Gourmande et régressive, sur granola maison croustillant.

➤ NOS MENUS

Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert

***Disponible le midi en
semaine uniquement***
(à retrouver sur l'ardoise du jour)

Menu de l’Ogre

Entrée + Plat + Dessert

Menu Ogrillon

Menu enfant (-10 ans)

Steak haché, frites fraîches

Jus de fruits
(pomme ou orange)
ou
Sirop à l’eau
(grenadine, fraise, menthe, ...)

Mousse au chocolat
ou
Boule de glace