

Aujourd'hui à Fontenay Le Comte ville d'Art et d'Histoire,
je vous propose de partager un moment de détente dans mon restaurant au gré de mes inspirations .

Le Restaurant Les2M
est recommandé par le **Gault & Millau** Pays de la Loire, le **FIGARO MAGAZINE** et le **Petit Futé**,
une belle reconnaissance qui m'encourage chaque jour à vous offrir le meilleur.



Tout au long de la journée, je vous propose une carte
petit déjeuner,
déjeuner,
snack, tea-time
et diner.

Le dimanche le traditionnel brunch et le menu du week-end.

N'hésitez pas à nous demander nos menus pour toutes privatisations.

Pour tout repas à partir de 5 personnes,
réservation indispensable, un menu vous sera proposé,
nous pouvons être amenés à vous demander une garantie bancaire de 50% pour toutes réservations

**Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer
d'éventuelles allergies et restrictions alimentaires**



CARTE



NOS ENTRÉES



SAUMON FUMÉ MAISON,
ÉCOSSE LABEL ROUGE,
BLINIS MAISON,
CRÈME CITRONÉE.
16,50€

OEUF BIO PARFAIT LES JOLIES ROUSSES,
SIPHON CRÈMEUX D'OIGNONS,
CAVIAR OSCIETRE.
21€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
CHUTNEY.
16€

RAVIOLES DE HOMARD BLEU,
CRÈME ACIDULÉ A LA FAICELLE.
19€

CAVIAR A LA FRANCAISE 30 G,
KAVIARI, CONDIMENTS ET BLINIS.
95€

NOS VIANDES



SELLE D'AGNEAU,
CROUTE D'HERBES,
POMMES ANNA, CAVIAR D'AUBERGINE.
33€

SUPRÊME DE VOLAILLE,
PURÉE DE CAROTTES
PARFUMÉE AU GINGEMBRE.
25€

BOEUF AUGUS,
SAUCE POIVRE,
FRITES STEAK HOUSE.

NOS POISSONS



MAIGRE SAUVAGE,
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHIS MAISON,
LÉGUMES DE SAISON.
26€

POULPE,
RISOTTO ACQUERELLO,
ENCRE DE SEICHE, PESTO.
27€

NAVARIN DE HOMARD BLEU,
POMMES DE TERRE Tournées ET ROMARIN
49€

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGE
11€

NOS DESSERTS



CRÈME BRULÉE
9€

TARTELETTE CITRON
8€

PROFITEROLLES
CHOCOLAT 70% GUANAJA
VALRHONA
10€

PAVLOVA AUX FRUITS
DE SAISON
10€

MENU MIDI SEMAINE 21€
SAUF PÉRIODE DES FÊTES
(du 25 décembre au 31 décembre)

MENU SOIR ET WEEK-END
ET JOURS FÉRIÉS 35€

POUR PROLONGER L'ÉTÉ



POUR COMMENCER

SÉRIOLE EN CEVICHE,
CRÈME DE TOMATE,
VINAIGRETTE AGRUMES.

PUIS

DORADE,
FUMET DE POISSON

OU

RIS DE VEAU,
JUS DE VIANDE MAISON

GARNITURE

RAGOUT DE HARICOT PAIMPOL IGP

POUR FINIR

GLACE VANILLE, CHOCOLAT GUANAJA VALRHONA 70%
CRÈME MONTÉE VANILLE BIO DE MADAGASCAR NOROHY



MENU A 42€

DINER

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



AMUSE BOUCHE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



MENU A 65€
PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

DINER AUTOUR DU HOMARD BLEU



MISE EN BOUCHE

HOMARD
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN
10€

EN ENTRÉE

RAVIOLE DE HOMARD
19€

EN PLAT

LE HOMARD
FUMET DE HOMARD
GNOCCHIS MAISON
49€

POUR FINIR

DESSERT A LA CARTE



MENU A 80€