NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
CRÈME LEGÈRE DE CHATAIGNE,
12€

FRICASSÉE DE CÈPES
OEUF BIO PARFAIT LES JOLIES ROUSSES,
SIPHON D'OIGNONS CRÈMEUX
17€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
CHUTNEY.
16€

RAVIOLE DE HOMARD BLEU,
CRÈME ACIDULÉ A LA FAICELLE.
21€

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

NOS VIANDES

SELLE D'AGNEAU,
CROUTE D'HERBES,
POMMES ANNA, ENDIVE BRAISÉE.
35€

SUPRÊME DE VOLAILLE DE VENDÉE,
PURÉE DE CAROTTES
PARFURMÉE AU GINGEMBRE.
27€

L'ANGUS DU MARAIS POITEVIN,
FRITES STEAK HOUSE.

NOS POISSONS

MAIGRE SAUVAGE,
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHIS MAISON,
LÉGUMES DE SAISON.
27€

POULPE,
RISOTTO AU SAPHRAN,
27€

NAVARIN DE HOMARD BLEU,
POMMES DE TERRE TOURNÉES ET ROMARIN
59€

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGE
CASEO VINO
11€

NOS DESSERTS

CRÈME BRULÉE
9€

TARTE FINE AUX POMMES
BOULE DE GLACE VANILLE
10€

PROFITEROLLES
CHOCOLAT 70% GUANAJA
VALRHONA
10€

PAVLOVA AUX FRUITS
DE SAISON
10€

MENU MIDI SEMAINE 24€
SAUF PÉRIODE DES FÊTES
(du 25 décembre au 31 décembre)

MENU SOIR ET WEEK-END
ET JOURS FÉRIÉS 37€

DOUCEUR D'AUTOMNE

POUR COMMENCER

FRICASSÉE DE CÈPES
OEUF BIO PARFAIT LES JOLIES ROUSSES,
SIPHON D'OIGNONS CRÈMEUX

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
OU
CRÈME BRULÉE

MENU A 45€

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
59€

POUR FINIR

DESSERT A LA CARTE

MENU A 90€