

MENU DU MARCHÉ*

30€ Entrée - Plat - Dessert

25€ Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Une entrée

Un plat

Un dessert

* Menu servi uniquement le midi en semaine

MENU ENFANT (-10 ans)

18 €

Aiguillette de volaille ou poisson du jour,
Accompagnement du moment.

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.

EN SUGGESTION SUIVANT ARRIVAGE

Produit frais, disponible selon stock

Sole entière grillée, (origine Noirmoutier), découpé en salle par notre équipe.

Servie avec un beurre fondue, un sel de guérande aux zestes de citron,
et son accompagnement.

Portion de 350g à 550g selon les arrivages

Prix selon poids, 14€/ les 100g

MENU DECOUVERTE

45€ Entrée - plat - dessert

62€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) **

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (21€)

Velouté froid de chou-fleur, pickles,
copeaux de silure de Saône fumé et noisettes grillées.

ou

Cassiolette forestière et escargots de Bourgogne,
crème à l'ail doux.

« Les plats » (30,5€)

Dos d'aiglefin, mousseline de butternut,
beurre citronné, câpres et cacahuètes.

ou

Paleron de bœuf charolais en basse température, sauce vigneronne,
mille-feuille de pommes de terre confite.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

« Dessert au choix »

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef
Toutes nos viandes sont d'origine France

** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

MENU GOURMAND

57€ Entrée - plat - dessert

77€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) **

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (27,5 €)

Foie gras de canard, chutney d'ananas,
compoté de mangues et espuma de pain grillé.

ou

Saumon fumé maison, toast d'avocat,
mousseline de patate douce et confit agrumes.

« Les plats » (36 €)

Filet de veau en basse température, sauce morilles,
légumes d'antan.

ou

Filet de bar sauvage, émulsion aux herbes fraîches,
salicornes et brocolini.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

« Dessert au choix »

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef

Toutes nos viandes sont d'origine France

« *Les fromages* »

Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix.
Fromage blanc d'Etrez

14,00 €

10,00 €

« *Les desserts* » (14 €)

Sphère fondante de chocolat " Guayaquil 64% ",
Gelée chocolatée et framboises fraîches, nougatine au grué de cacao.

~~~~~  
Pommes pochées , biscuit pain d'épices,  
glace saveur hivernal, caramel beurre salé.

~~~~~  
Minestrone ananas et vanille, ganache tonka,
coulis exotique.

~~~~~  
Assortiment glacé réalisé par nos soins :  
« Glace marron, sorbet clémentine, glace saveur hivernal. »