

***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€)*

Œuf parfait de la "Ferme du petit paysan",  
velouté de panais, crispy de jambon cru, croûtons de brioche.

OU

Mousseline froide de sandre et queues d'écrevisses, émulsion aux herbes,  
taboulé de chou-fleur, vinaigrette balsamique.

*« Les plats » (30,5€)*

Filet de sébaste et butternut,  
huile vierge aux graines de courge et tomate confite.

OU

Effiloché de cuisse de canard confite, jus au vin doux,  
purée de topinambour et courge rôtie au miel.

~

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 € )*

Toast de foie gras de canard, poire pochée au safran,  
velouté de marron et noisette.

ou

Saumon fumé maison, avocat, grenade  
patate douce et confit agrumes.

*« Les plats » ( 36 € )*

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

ou

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

~

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 :  
« Sorbet cacao, sorbet clémentine, glace saveur hivernal. »  
~~~~~