


LA SAISON

« Cannelloni » chair de tourteau & crevettes sauvages / « cremosso » de chou fleur

 « Terrine » de lièvre / « carbonara » de lentilles du Berry & crémeux châtaigne / foie gras


 Œuf bio friand / champignons / noisettes / « houmous » & lait de cèpes

Saumon confit / pate de citron / saumon fumé aux épices & « mayo » noire

(suppl.9€) Foie gras au naturel / aigre doux carottes & son verre de « Coteaux du Layon » (10cl.)

« Roti » de cabillaud / pulpe de pomme de terre / fumet de moules

Noix blanches de saint-jacques / condiment vert & huile d'olive citronnée

 Merlu en tournedos de lard fumé / légumes d'automne & jus de viande

« Canon » de volaille label rouge farcie sous la peau / « caponata » & jus Vadouvan

 Paleron de veau confit / carottes coriandre & citron confit & jus bœuf / carotte


Bœuf dans le filet / champignons & jus réduit

« Récré » fromages de chèvre & crème glacée « popcorn / betterave »

Camembert au lait cru / chutney tomates vertes & coings de « José »

(suppl.6€) « Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins

 « Framboisine » / mousseline badiane & crème glacée fromage blanc / framboises poudrées

 Tout pistache (meringue / macaron / mousse & ganache)

« Texture » chocolat / crumble spéculos / «terre » chocolat & crème glacée chocolat

Moka / ganache montée & fraîcheur café



Menu BIB GOURMAND MICHELIN

40€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

56€ (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

33€ (entrée / plat / dessert)

37€ (sans le fromage)

52€ (sans le fromage)