


LA SAISON

 « Taboulé coriandre » / crevettes blanches & moules / bisque crémeuse

« Terrine » de veau & ris de veau fumé / émincé de langue de veau & condiment estragon


Minis sardines confites / vierge se tomates / biscuit & beurre piquillos

 Œuf bio crouuté / champignons / noisettes / « houmous » cocos Paimpolais

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

Marinière de turbot & orechiettes crémeuses au fumet de moules

« Roti » de cabillaud / légumes verts / condiment vert & huile d'olive citronnée

 Merlu en tournedos de lard fumé / « houmous » de cocos & jus de viande

Filet canette Challandaises / cocos « Michelet » / jus Vadouvan


 Paleron de veau confit / jus court / carottes coriandre & citron confit


Bœuf dans le filet / « récré » champignons

« Récré » fromages de chèvre & crème glacée « popcorn / confit de betteraves »

Bleu d'Auvergne / compote pomme / poire / sorbet pomme verte

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

 Biscuit madeleine citron / confit abricot & mousseline chocolat blanc

 Tout pistache (macaron / mousse & ganache)

Fondant chocolat / amandes torréfiées / « terre » chocolat / olive & crème glacée chocolat

Fruits rouges marinés / meringue « noire » / fraîcheur fromage blanc



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)