





# LA SAISON

 « Taboulé » de crevettes sauvages & moules / « soupe » de carapaces  
« Terrine » de veau & ris de veau fumé / émincé de langue de veau & condiment estragon  
Minis sardines confites / vierge de tomates / biscuit & beurre piquillos  
 Œuf bio crouté / champignons / noisettes / « houmous » cocos Paimpolais & lait de cèpes  
(suppl.9€) Foie gras au naturel / aigre doux carottes & son verre de « Coteaux du Layon » (10cl.)

---

Marinière de turbot & orechiettes crémeuses au fumet de moules  
« Roti » de cabillaud / légumes du moment / condiment vert & huile d'olive citronnée  
 Merlu en tournedos de lard fumé / « houmous » de cocos & jus de viande



---

Filet canette Challandaise / cocos « Michelet » / jus Vadouvan  
 Paleron de veau confit / jus court / carottes coriandre & citron confit  
Bœuf dans le filet / « récré » champignons sauvages / jus réduit

---

« 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

---

 Crème prise poire caramélisées au beurre salé / crème glacée « biscuit Mt. Saint Michel »  
 Tout pistache (macaron / mousse & ganache)  
Fondant chocolat / amandes torrifiées / «terre » chocolat / olive & glace chocolat  
Crumble pain d'épices / framboises poudrées / fraîcheur fromage blanc

 **Menu BIB GOURMAND MICHELIN**      **33€** (entrée / plat / dessert)  
**40€** (Entrée / plat / fromage / dessert)      **37€** (sans le fromage)  
**56€** (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)      **52€** (sans le fromage)