



LA SAISON

Compression de volaille farci foie gras & artichauts / pulpe artichauts & chips d'artichauts / condiment champignons

Asperges blanches de « Dame LULU » légèrement iodée / Haddock crémeux & coulis de cresson

 Œuf bio croustillé / petits pois / lard séché & lait végétal céleri

(suppl. 5€) Foie gras au naturel / pomme fruits confite / ganache poire tapée & pain doré


 Morue ½ sel / « risotto » cuit au bouillon d'asperges / aioli à l'ail noir

Sandre rôti / mélange de radis braisés au poêlon

« Tournedos » de merlu de ligne / asperges de Courcoué torréfiées

Mignon de veau en cuisson basse température / mélange céleris & crème de morilles

Cœur de filet de bœuf / purée pomme de terre fumée & « Bonnotte de Noirmoutier » au beurre demi-sel / jus de braisage


 Filet de canette rôti Apicius / petit pois & carottes, jus réduit

Fromages de chèvre / betterave & crème glacée « popcorn »

Maroilles / pomme & sorbet pomme

(suppl.6€) « Présentation » XXL de fromages affinés par nos soins (chèvre / vache / brebis...)

« Cassolette » pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue


 Mousse carambar & glace caramel / brisures de spéculos

Chocolat / tuile cacao & ganache montée crème brûlée / terre chocolat

Croquant amandes / fraises / crémeux cheese cake / sorbet fraise & meringue

42€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

58€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

33€ Menu **BIB GOURMAND MICHELIN** à choisir parmi les mets marqués 

23/05/2019 Prix nets en euros, Taxes et services compris