

Le Chef Romain Tondereau vous propose

Entrées

Carpaccio de foie gras
brunoise de céleri huile de pépins de raisin, vinaigre de cidre
Joues de lotte à la provençale
Médailles de foie gras de canard un verre de coteaux du Layon
Assiette gourmande :
foie gras ,foie gras cru mariné, saumon fumé ,fond 'artichaut
filet de cannette fumé , tartare de thon, petite salade
Tartare de thon, thé matcha maquis nature
Saumon fumé maison et son blinis
Fond artichaut œuf poché sauce tartare

Poissons - Viandes

Filet de Saint Pierre Supplément 12 euros
Beurre blanc spaghetti de légumes
Pavé de lieu jaune à la Soubressade lentilles corail, tuiles chorizo
Dos de cabillaud sauce vierge pommes de terre et petits légumes
Filet de bœuf sauce au poivre vert panier fleuri de légumes
Ballotine de blanc du Maine farce au Conté, Morteau, sauce au vin du Juras
Ris de veau sauce au Noilly Tian de légumes

Vins

<i>Chablís</i>	<i>2018</i>	<i>37 euros</i>
<i>Domaine Bersan</i>		
<i>Riesling Clos Saint Ulrich</i>	<i>2017</i>	<i>35 euros</i>
<i>Fernand Ziegler</i>		
<i>Pinot noir d'Alsace</i>	<i>2016</i>	<i>35 euros</i>
<i>Fernand Ziegler</i>		
<i>Château Fonréaud</i>	<i>2009</i>	<i>45 euros</i>
<i>L istrac-Médoc</i> <i>Chantreau propriétaires</i>		
<i>Givry rouge</i>	<i>2016</i>	<i>37 euros</i>
<i>René Bourgeon</i>		
<i>Saint-Joseph</i>	<i>2018</i>	<i>37 euros</i>
<i>Les Rochins</i>		
<i>Saint Nicolas de bourgueil</i>	<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>
<i>Domaine de la cabernette</i>		
<i>Chablís</i>	<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>