

Association Française des Maîtres Restaurateurs,

Tous nos plats sont faits maison

(les plats faits maisons sont élaborés à partir de produits frais bruts)



Jeudi 14 Février 2019

(75 € par personne)

1 Coupe de Champagne rosé, « Cuvée des Merveilles 1^{er} Cru »,
Maison Collard Picard servie à l'apéritif et mises en bouche

Crèmeux de mogette au lait ribot et poivre vert de Madagascar, foie gras de
Vendée rôti BBQ, pickles et cerfeuil vivace

Rougail de poulpe et vindaye d'encornet au lime, pulpe de choux fleur au curry
et lait de coco, coriandre

Filet de cannette de Challans laqué au cidre, endive rôtie au jus de pomme et en
salade de noix, cuisse en civet à la Royale

Citron jaune de Corse confit et brûlé au sucre, pâte d'agrumes,
chocolat blanc et graines de sésame, meringue aux écorces et granité limoncello

*Menu hors boisson
(TVA 10 % et 20% et services compris)*

Toutes nos viandes sont d'origine française

Notre fournisseur pour le poisson

« Chez le Sablais » Mareyeur-Poissonnier à la criée des Sables d'Olonne