

Menu « **Vendée Terre de Qualité** »

servi durant **la semaine du Goût**
à l'heure du déjeuner et du dîner **du 7 au 15 Octobre 2017**

Accords Mets & Vins à **44 €** (3 verres de vins des *Fiefs Vendéens*)

Carpaccio de canard aux noisettes fraîches, **foie gras** de Vendée
« **Ernest Soulard** » rôti aux figues noires, haricots verts aigre-doux, poires
bio et champignons

2015, Pissotte , « La petite Groie », Domaine X. Coirier

Côte de **cochon fermier de Vendée** frite sur sa couenne,
fricassée d'**encornets** aux cocos et chipolatas, pakchoï laqué au soja
2010, Chantonay, « Les Gneiss », Domaine La Barbinière, P. Orion et fils

Crèmeux **chocolat blanc bio** « **Kaoka** » aux fleurs de violettes, fruits
rouges confits au vieux balsamique, framboises de Vendée et sablé
aux écorces

Méthode traditionnelle , Mareuil, « La Convoitise », Domaine F. Murail

Toutes nos viandes sont d'origine française

Ce Menu n'inclus pas l'apéritif, l'eau, les boissons chaudes

(TVA 10 % et 20 % services compris)