



Menu Découverte

29,90€

(1 entrée, 1 plat, fromage et dessert)

Tartare de noix de St Jacques à l'huile de noisettes

ou

Duo de melon et magret de canard fumé au côteaux du Layon

ou

Millefeuille de saumon fumé et son sorbet citron vert

Filet d'esturgeon juste poêlé, sauce vierge

ou

Araignée de cochon à la provençale

ou

Onglet de bœuf aux échalotes confites

Chariot de fromages provenant de chez LAVARENNE

ou

Croustillant de chèvre au miel et noix

Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Dégustation

50€

Ce menu vous est servi en petite quantité et non servi après 21h

Chaud et froid de foie gras et son chutney de fraises

Tartare de noix de St Jacques aux baies roses

Duo d'esturgeon et daurade royale au safran

Douceur des Plantes

Trio du boucher

*(ris de veau, pluma et araignée de cochon)
aux échalotes*

Chariot de Fromages provenant de chez LAVARENNE

ou

Croustillant de chèvre au miel et noix

Farandole des desserts

Prix net service compris

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.*

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Gastronomique

39,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, fromage et dessert)

Ce menu vous est proposé à 36,90€ sans la deuxième entrée

Marbré de foie gras et son chutney de fraises

ou

Croustade de rognon et ris de veau à la persillade

St Pierre poêlé sur sa peau au citron

Daurade royale aux tomates confites et huile d'olive

ou

Pluma de cochon aux amandes grillées

Chariot de fromages provenant de chez LAVARENNE

ou

Croustillant de chèvre au miel et noix

*Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.*

Prix net service compris

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.*

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Menu Junior

10€

Jusqu'à 12 ans

Soupe de melon
ou
Croustillant de chèvre au miel

Filet de daurade royale
ou
Araignée de cochon

Glaces ou sorbet
ou
Profiteroles

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Semaine

19,90€

Menu non servi le vendredi soir, le week-end, fêtes et veilles de fêtes

Gaspacho de tomates et mozzarella au pistou

ou

Méli-mélo de lieu façon haddock en rillettes

ou

Entrée du moment

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Assiette aux 3 fromages et sa salade aux noix

ou

Tiramisu aux fruits rouges et spéculos

ou

Tulipe de sorbets et ses fruits frais

Prix net service compris

*Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats*

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte