

Le Menu de Fêtes

Ce menu est disponible du lundi 10 décembre au vendredi 11 janvier 2019

Entrée, plat ou plat, dessert 26,00

Entrée, plat, dessert 32,00

L'APERITIF

Coupe de "Lys", méthode traditionnelle de Vix OU Cocktail sans alcool

Glass of local champagne OR a cocktail without alcohol

LES ENTRÉES

Royale d'Oursins, coulis de Crustacés & Œufs de Capelan

"Royale" of Sea Urchin, Shellfish sauce & Fish eggs



Dodine de Rex du Poitou aux Pistaches & Vinaigrette de jus de Volaille

Rabbit of Poitou with Pistachio nuts & Vinaigrette made with a Poultry juice

LES PLATS

Magret de Canard façon Rossini & mini Carottes glacées, Pomme de terre gaufrette

Duck breast "Rossini" style & baby Carrots, Potato wafer



Saumon Bömlö cuit à l'unilatéral, Mousseline de Patate douce & Céleri rave poêlé

Bömlö Salmon cooked on one side, mashed sweet Potato, Celeriac



LES DESSERTS

Pyramide aux deux Chocolats, Croustillant de Rose des Sables à la Cacaahuète


Pyramid in both Chocolates, Peanut crispy biscuit

Demi-Sphère à la Clémentine & cœur à la Mandarine Impériale


Clémentine mousse with "Mandarine Impériale" Inside

POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE

 Les Sélections du Terroir

 Produits Biologiques

 Plats Végétariens

 Plats sans gluten

Pour toutes sensibilités ou allergies, nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour que nous puissions nous adapter à vos demandes.

Pour information, voici la liste des produits à risque travaillés dans nos locaux : Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde.

La Carte

LES ENTRÉES

Buffet de Hors-d'œuvres Buffet of Starters	12,00
Royale d'Oursins, coulis de Crustacés & Œufs de Capelan "Royale" of Sea Urchin, Shellfish sauce & Fish eggs	14,00
Dodine de Rex du Poitou aux Pistaches & Vinaigrette de jus de Volaille Rabbit of Poitou with Pistachio nuts & Vinaigrette made with a Poultry juice	14,00
Macaron de Foie Gras mi-cuit & Compotée de Pommes flambées au Calvados Homemade Foie Gras, Macaron & Calvados flambéed Apple compote	13,00
Œuf parfait Bio, potimarron & Emulsion de Champignon façon Cappuccino Perfect Organic Egg, Pumpkin & Mushroom Emulsion as a Cappuccino	13,00
Velouté de Fenouil, Saint Jacques poêlées, Gelée de Citron & Pain noir au charbon Fennel soup, Scallops, lemon jelly & black charcoal bread	13,00

LES POISSONS

Sole Meunière & Pommes vapeur Meunière-style Sole & steamed Potatoes	23,00
Saumon Bömlö cuit à l'unilatéral, Mousseline de Patate douce & Céleri rave poêlé Bömlö Salmon cooked on one side, mashed sweet Potato, Celeric	18,00
Filet de daurade rôti, Fondue de Chou chinois aux Lardons fumés & Shimiji Roasted Daurade fillet with Cabbage cooked with Bacon & Shimiji	16,00

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

Vol au Vent de Légumes Automnaux Vol-au-Vent of Autumn Vegetables	14,00
---	-------

LES VIANDES

Andouille de Dinan à la ficelle, compotée d'Oignons & Pommes Pont Neuf Chitterling Saucisse of Brittany, stewed Onion & big French Fries	19,00
Magret de Canard façon Rossini & Mini Carottes glacées, Pomme de terre gaufrette Duck breast "Rossini" style & baby Carrots, Potato wafer	18,00
Filet mignon de Sanglier poêlé, Compotée d'Oignon de Roscoff, mousseline de Panais & Jus de Betterave Boar fillet, Roscoff Onion compote, mashed Parsnip & Beet juice	18,00
Pavé de Bœuf sauté, sauce demi-glace au Pissotte & Parmentier de Légumes Roasted Beef served with a sauce made with a local wine & Vegetable Parmentier	16,00

LES FROMAGES

Plateau de Fromages Cheese Platter	8,00
--	------

LES DESSERTS

Buffet de Desserts Buffet of Desserts	8,00
Café ou Thé Gourmand Gourmand Coffee or Tea	9,00
Pyramide aux deux Chocolats & Croustillant de Rose des Sables à la Cacahuète Pyramid in both Chocolates & Peanut crispy biscuit	9,00
Demi-Sphère à la Clémentine & Cœur à la Mandarine Impériale Clémentine mousse with "Mandarine Impériale" Inside	9,00
Ananas poché au Gingembre & Crème Piñacolada Poached Pineapple with Ginger & Piñacolada Cream	8,00
Profiteroles caramel beurre salé & sauce Chocolat Salted Caramel Profiteroles & Chocolate Sauce	8,00
Comme un Pim's Mangue & Coriandre Like a Pim's Mango & Coriander	8,00



Le Menu du Jour

Ce menu est disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Entrée, plat ou plat, dessert

16,00

Entrée, plat, dessert

20,00

ENTRÉE

Buffet de hors d'œuvres

PLATS

Poisson du marché
ou suggestion du chef

DESSERT

Buffet de desserts



Le Menu Enfants *

9,00

UN CADEAU OFFERT **
AVEC CHAQUE
MENU ENFANT !!!



ENTRÉE

Buffet de hors d'œuvres

PLATS

Steak haché
ou Filet de poisson
ou Jambon mogettes
Garniture : frites, pâtes ou
légumes du jour

DESSERT

Buffet de desserts

+ 1 boisson au choix

Menu enfant

GRATUIT

le mercredi

1 menu enfant offert
pour 1 menu adulte
acheté !

* Menu réservé aux enfants jusqu'à l'âge de 12 ans, au-delà il sera facturé 16.00 €

** Cadeau hors menu = 3,00€

Le Menu de saison





Entrée, plat ou plat, dessert 23,00

Entrée, plat, dessert 29,00

Ce menu est renouvelé tous les 5 à 6 semaines afin de vous proposer des produits de saison.

LES ENTRÉES


Macaron de Foie Gras mi-cuit & compotée de Pommes flambées au Calvados  
Homemade Foie Gras, Macaron & Calvados flambé Apple compote


Œuf parfait Bio, potimarron & émulsion de Champignon façon Cappuccino    
Perfect Organic Egg, Pumpkin & Mushroom Emulsion as a Cappuccino

Velouté de Fenouil, Saint Jacques poêlées, gelée de Citron & Pain noir au charbon
Fennel soup, Scallops, lemon jelly & black charcoal bread


LES PLATS

Filet mignon de Sanglier poêlé, compotée d'Oignon de Roscoff, mousseline de Panais & jus de Betterave 
Boar fillet, Roscoff Onion compote, mashed Parsnip & Beet juice

Filet de daurade rôti, fondu de Chou chinois aux Lardons fumés & Shimiji 
Roasted Daurade fillet with Cabbage cooked with Bacon & Shimiji

Pavé de Bœuf sauté, sauce demi-glace au Pissotte & Parmentier de Légumes 
Roasted Beef served with a sauce made with a local wine & Vegetable Parmentier

LES DESSERTS

Plateau de Fromages  
Cheese Platter

Ananas poché au Gingembre & crème Piñacolada 
Poached Pineapple with Ginger & Piñacolada Cream

Profiteroles caramel beurre salé & sauce Chocolat 
Salted Caramel Profiteroles & Chocolate Sauce

Comme un Pim's Mangue & Coriandre
Like a Pim's Mango & Coriander