


# 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

**Foie Gras de Canard mi-cuit, Gelée de Vin rouge & Pain maison aux Raisins secs**   
Local Foie Gras served with a red Wine Jelly & Homemade Bread with dried Grapes

**Tartare de Thon aux Légumes racines, Crème de Wasabi & Tuile filet**  
Tuna tartare with root vegetables, Wasabi Cream & Biscuit

**Cassoulet d'Escargot Bio & chips de Jambon de Vendée**     
Organic snail cassoulet & Vendée ham chips




**Risotto aux Coques, Safran & Tuile au Parmesan**  
Risotto with Clams, Saffron & Parmesan Tile


**Tarte Tatin de Betteraves & Pesto de Persil**  
Tatin Beet Pie & Parsley Pesto

## LES PLATS

**Noix de Saint-Jacques rôties, Jus corsé, Purée façon "Joël Robuchon" & copeaux de Légumes**   
Roasted Scallops, juice, mashed potatoes "Joël Robuchon" style & Vegetable chips


**Burger de Saumon Bömlo frais et fumé sur Pain au Charbon végétal**  
Smoked Bömlo Salmon Burger, Charcoal Bread

**Poulet Bio de Vix aux Ecrevisses & Polenta crémeuse**     
Organic Chicken from Vix with Crawfishes & creamy Polenta

**Trilogie de Veau, Rognons, Quasi et Ris; Sauce Moutarde à l'Ancienne & Pommes Macaire**   
Trilogy of Veal, Kidney, Medaillon and Sweetbread; Old style Mustard Sauce & "Macaire" Potatoes


**Carré de Porcelet fumé & Mousseline de Carottes sable au Beurre noisette**   
Smoked piglet & Carrots mousseline with Butter

## LES DESSERTS

**Plateau de Fromages**    
Cheese Platter

**Millefeuille de Spéculos, Poire pochée à la Vanille & Crème Diplomate**   
Spéculos Millefeuille, Vanilla Poached Pear & Diplomate Cream

**Crème brûlée Mangue - Carotte**   
Crème brûlée Mango - Carrot

**Déclinaison Chocolat - Orange:**   
**Moelleux Chocolat, Sorbet Orange, Tuile au Grué de Cacao & Sponge Cake à l'Orange**  
Chocolate and Orange Declination:  
Fluffy Chocolate, Orange sorbet, Cocoa Tile & Orange Sponge Cake

**Délice Vanillé, Caramel au Bourbon & Chantilly au Citron vert**    
Vanilla Cream, Whiskey Caramel & Lime Chantilly