



Le Menu de saison



Entrée, plat ou plat, dessert 23,50




Entrée, plat, dessert 29,50

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 & compotée d'Abricot  
Local Foie Gras & apricot jelly


Mozzarella di Bufala, Pesto, Asperges vertes en deux façons & Herbes fraîches  
Mozzarella cheese, Pesto, Green Asparagus prepared in two ways & Fresh Herbs


Escargots Bio Vendéens, ravioles d'Epinards & Persillade en écume   
Organic snails from Vendée, Spinach ravioli & Parsley emulsion


Maquereau mariné, Fenouil & Crumble de bois
Marinated Mackerel, Fennel & Wood crumble

Salade de Quinoa bio au Bömlo confit   
Organic Quinoa salade with Bömlo Salmon


LES PLATS

Filet de Daurade cuit à l'unilatéral, Asperges violettes poêlées & jus de Morille 
Seabream filet cooked on one side, Purple Asparagus & Morel juice

Pad Thaï aux Crevettes 
Pad Thai with Shrimp

Filet de Caille rôti, embeurré de Chou nouveau & jus au Cognac 
Roasted Quail filet, new Cabbage cooked in butter & Brandy juice



Pluma de Porc Ibérique laquée et croustillante, mousseline de Petits Pois
Iberian Pork fillet lacquered and crunched, mashed Peas


Selle d'Agneau aux épices du Monde & petits Légumes printaniers 
Saddle of Lamb with spices of the World & spring Vegetables


LES DESSERTS

Plateau de Fromages  
Cheese Platter

Rencontre entre la Fraise & l'Estragon 
Meeting between Strawberry & Tarragon

Crème brûlée à la Vanille Bourbon  
Vanilla Creme brulee

Tartelette à la Rhubarbe & crème Chiboust 
Rhubarb Tart & Chiboust cream

Crèmeux Gianduja & Citron  
Gianduja & Lemon dessert