

La Carte

LES ENTRÉES

Buffet de Hors-d'œuvres 12,50
Buffet of Starters

Foie Gras de Canard mi-cuit, gelée & compotée d'Abricot 13,50
Local Foie Gras & Apricot jelly

Mozzarella di Bufala, Pesto, Asperges vertes en deux façons & Herbes fraîches 12,50
Mozzarella cheese, Pesto, Green Asparagus prepared in two ways & Fresh Herbs

Escargots Bio Vendéens, ravioles d'Epinards & Persillade en écume 14,50
Organic snails from Vendée, Spinach ravioli & Parsley emulsion

Maquereau mariné, Fenouil & Crumble de bois 12,50
Marinated Mackerel, Fennel & Wood crumble

Salade de Quinoa bio au Bömlo confit 12,50
Organic Quinoa salad with Bömlo Salmon

LES OMELETTES

Omelette Nature 10,50
Plain Omelette

Omelette Composée 12,50
Au choix: Jambon de Vendée, Fromage, Oignons
Omelette with Local Ham, Cheese or Onions

LES POISSONS

Sole Meunière & Pommes vapeur 23,50
Meunière-style Sole & steamed Potatoes

Filet de Daurade cuit à l'unilatéral, Asperges violettes poêlées & jus de Morille 16,50
Seabream filet cooked on one side
Purple Asparagus & Morel juice

Pad Thaï aux Crevettes 17,50
Pad Thai with Shrimp

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

Tarte de Légumes printaniers 14,50
Spring Vegetables as a Tart

LES VIANDES

Entrecôte de Bœuf, sauce Béarnaise & Pommes Pont Neuf 21,50
Beef Entrecote, Béarnaise sauce & big French Fries

Filet de Caille rôti, embeurré de Chou nouveau & jus au Cognac 17,50
Roast Quail filet, new Cabbage cooked in butter & Brandy juice

Pluma de Porc Ibérique laquée et croustillante, mousseline de Petits Pois 18,50
Iberian Pork fillet lacquered and crunched, mashed Peas

Selle d'Agneau aux épices du Monde & petits Légumes printaniers 19,50
Saddle of Lamb with spices of the World & spring Vegetables

LES FROMAGES

Plateau de Fromages 8,00
Cheese Platter

LES DESSERTS

Buffet de Desserts 8,50
Buffet of Desserts

Café ou Thé Gourmand 9,00
Gourmand Coffee or Tea

Rencontre entre la Fraise & l'Estragon 8,50
Meeting between Strawberry & Tarragon

Crème brûlée à la Vanille Bourbon 8,50
Vanilla Creme brulee

Tartelette à la Rhubarbe & crème Chiboust 8,50
Rhubarb Tart & Chiboust cream

Crèmeux Gianduja & Citron 8,50
Gianduja & Lemon dessert