

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Gaspacho de Petits Pois, Canelloni de Courgettes au Bruccio,
Sorbet Chèvre Basilic, Tuile Noisette*

Ou

*Tataki de Saumon, Taboulé de Choux Fleurs, Chantilly de Fenouil,
Sorbet Citron Fenouil*



*Retour de Pêche à la Plancha, Comptée de Tomates, Poivrons Confits,
Moutarde d'Olives & Câpres, Pomme Paille*

Ou

Canard de Challans :

*Cuit sur le Coffre, Homos, Harissa Maison, Boulgour aux Herbes Potagères,
Jus de Cuisson*



*Assortiment de Trois Fromages ****



Pêches Pochées au Thym, Tuile Pavot/Sésame, Sorbet Thé Verveine

Ou

*La Fraise en deux Façons, Biscuit Cuillère et Mousse Fromage Blanc,
Sorbet Fraise Mentholée*

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002