

La Carte

« Entrées »

Plat

Gaspacho de Petits Pois, Canelloni de Courgettes au Bruccio,
Sorbet Chèvre Basilic, Tuile Noisette 14,00 €

Tataki de Saumon, Taboulé de Choux Fleurs, Chantilly de Fenouil,
Sorbet Citron Fenouil 16,00 €

Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney d'Abricots Acidulé au Vinaigre de Cidre,
Salade d'Abricots Crus à l'Huile de Noyaux, Brioche Maison 21,00 €

Comme un Aspic de Coquillages, Eau de Mer, Vaporeux d'Huîtres,
Salade Folle 23,00 €

« Poissons »

Retour de Pêche à la Plancha, Compotée de Tomates, Poivrons Confits,
Moutarde d'Olives & Câpres, Pomme Paille 26,00 €

Pavé de Turbot Grillé, Sauce Béarnaise Iodée, Pommes de Terre Grenaille,
Crèmeux d'Artichauts en Croustillant d'Aubergines 30,00 €

« Viandes »

Canard de Challans :

Cuit sur le Coffre, Homos, Harissa Maison, Boulgour aux Herbes Potagères,
Jus de Cuisson 23,00 €

Noix de Veau Rôtie à la Fleur de Sel, Sauce Vin Rouge,
Haricots Verts à la Paysanne, Oignons Cébette Grillés 30,00 €



Plateau des Etables & de la Bergerie 12,00 € ***



« Desserts »

La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon », 12,50 €

Pêches Pochées au Thym, Tuile Pavot/Sésame, Sorbet Thé Verveine 11,00 €

La Fraise en deux Façons, Biscuit Cuillère et Mousse Fromage Blanc,
Sorbet Fraise Mentholée 11,00 €

Feuille Chocolat 64% Guyaquil, Cassis Compotés et Son Sorbet 12,00 €