

La Carte




LES ENTRÉES


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

Foie Gras de Canard mi-cuit,  13,50
Compoté de Pomme au Poivre rouge de Kâmpôt
Local Foie Gras, Apple compote with Kâmpôt red pepper

Salade de Légumes croquants,  12,50
Crevettes marinées à la Coriandre & Vinaigrette d'agrumes
Crispy Vegetable Salad,
Marinated Shrimp with Coriander & Citrus Vinaigrette


Tartare de Veau, Framboise, Comté  13,50
& jaune d'œuf bio
Veal tartar, Raspberry, Comté cheese & organic egg yolk

Escargots bios Vendéens en persillade,    14,50
Crèmeux de Moquette & Maïs soufflé au Caramel d'ail
Local organic Snails, mashed Bean & Garlic Caramel Popcorn

Thon mariné juste snaké, Sésame doré  13,50
& Tempura de Poivron au Wasabi
Marinated Tuna, Sesame & Bell Pepper tempura with Wasabi

LES POISSONS

Sole Meunière en filet & Pommes vapeur 25,50
Meunière-style Sole & steamed Potatoes

Filet de Bar à l'unilatéral, infusé aux Herbes,  18,50
Tian & coulis de Tomate parfumé
Sea-Bass filet cooked on one side, infused with Herbs,
Vegetable Tian & flavored Tomato coulis


Aile de Raie au Beurre blanc  16,50
& déclinaison de Choux-fleur
Skate wing with Beurre blanc & Cauliflower

LES SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES


Vol-au-vent de Légumes du moment  12,50
Vol-au-Vent of Vegetables

Omelette aux Girolles   14,50
Omelette with Chanterelle mushrooms

LES VIANDES

Entrecôte de Bœuf Charolais, sauce Béarnaise  23,50
& Pommes Pont Neuf
Beef Entrecote, Béarnaise sauce & big French Fries



Rognon de Veau flambé au Calvados,  16,50
Pomme fruit rôtie & chips de Pomme gaufrette
Veal Kidneys flambé with Calvados, roasted Apple & Potato crisp



Saltimboccas de Veau au Jambon de Parme,  18,50
sauce à l'Echalote & Polenta crémeuse
Veal Saltimbocca rolled with Parma Ham,
Shallot sauce & creamy Polenta



Poulet bio de Vix aux Girolles    17,50
& crèmeux de Pomme de terre au Beurre 1/2 sel
Local organic Chicken with Chanterelle mushrooms
& mashed Potatoes with salted Butter



LES FROMAGES

Plateau de Fromages   8,50
Cheese Platter

LES DESSERTS



Buffet de Desserts 8,50
Buffet of Desserts

Café ou Thé Gourmand 9,00
Gourmand Coffee or Tea

Macaron Citron -Basilic   8,50
Lemon & Basil Macaroon

Figue, Poire & Pistache   8,50
Fig, Pear & Pistachio

Vacherin Vanille & Framboise   8,50
Vanilla & Raspberry Vacherin

Rencontre entre Yuzu & Chocolat noir 70% de Cacao   8,50
Meeting between Yuzu & Dark Chocolate 70% Cocoa