

# Le Menu de saison


**Entrée et plat OU plat et dessert** 23,50


**Entrée, plat, dessert** 29,50

*Ce menu est renouvelé tous les 6 à 8 semaines afin de vous proposer des produits de saison.*


## LES ENTRÉES

**Foie Gras de Canard mi-cuit, Compté de Pomme au Poivre rouge de Kâmpôt**   
Local Foie Gras, Apple compote with Kâmpôt red pepper


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


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



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



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






## LES PLATS

**Filet de Bar à l'unilatéral, infusé aux Herbes, 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 & déclinaison de Choux-fleur**   
Skate wing with Beurre blanc & Cauliflower



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


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



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



## LES DESSERTS

**Plateau de Fromages**    
Cheese Platter

**Macaron Citron -Basilic**    
Lemon & Basil Macaroon

**Figue, Poire & Pistache**   
Fig, Pear & Pistachio

**Vacherin Vanille & Framboise**    
Vanilla & Raspberry Vacherin

**Rencontre entre Yuzu & Chocolat noir 70% de Cacao**    
Meeting between Yuzu & Dark Chocolate 70% Cocoa