



Le Menu Stop Lunch

Entrée, plat, dessert

23,00

LES ENTRÉES

Farci Poitevin juste crémé, salade de roquette aux radis roses

Stuffed Poitevin with just cream, arugula salad with pink radishes

Terrine maison au poivre de Sichuan et compotée d'oignons rouges

Homemade terrine with Sichuan pepper and red onion compote

Rillettes de maquereaux aux groseilles et toast au thym

Mackerel rillettes with redcurrants and thyme toast

LES PLATS

Suprême de poulet jaune, jus au thym citronné, mousseline de carottes au beurre noisette

Yellow chicken supreme, lemon thyme juice, carrot mousseline with hazelnut butter

Jambon à l'os en croûte doré au four, jus au Pineau, pommes grenailles persillées

Baked golden crusted ham, Pineau juice, parsley potatoes

Poisson du marché, beurre d'estragon, écrasé de pommes de terre

Market fish, tarragon butter, mashed potatoes

LES DESSERTS

Tarte feuilletée aux fruits de saison, crème d'amandes

Puff pastry tart with seasonal fruit, almond cream

Panna cotta à la vanille Bourbon et minestrone de fruits

Bourbon vanilla panna cotta and fruit minestrone

Mousse au chocolat noir du Pérou

Peruvian dark chocolate mousse

Nos menus s'entendent boissons comprises (1/4 vin, eau et café par personne).
Une entrée, un plat et un dessert identiques à tout le groupe.
1 gratuité pour 25 personnes payantes et 2 gratuits pour 40 personnes payantes.



Le Menu Stop Lunch

Entrée, plat, dessert

26,00

LES ENTRÉES

Pâté de canard en croûte, aux abricots et son chutney aux amandes

Duck pie in apricot crust and almond chutney

Bûche de truite fumée et mousseline de roquette, coulis de petit pois

Log of smoked trout and arugula muslin, pea coulis

Bruschetta de moquette et jambon de Vendée, crème d'ail

Moquette bruschetta with Vende ham, garlic cream

LES PLATS

Filet de canette rôtie, jus de Pineau, Darphin de légumes

Roasted duck fillet, Pineau juice, vegetable darphin

Dos de lieu noir, huile d'herbes, écrasé de pommes de terre et niçoise de légumes

Pollack, herb oil, mashed potatoes and vegetable niçoise

Filet mignon de porc laqué au miel et Savora, houmous de moquettes au chorizo

Pork tenderloin lacquered with honey and Savora, hummus of moquettes with chorizo

LES DESSERTS

Flan Maraïchin à la cannelle et sa crème vanillée

Cinnamon Maraïchin flan with vanilla cream

Feuillantine chocolat et sa crème au café

Chocolate feuillantine and coffee cream

Nougat glacé aux raisins blonds et amandes, coulis de fruits rouges

Iced nougat with blond grapes ad almonds, red fruit coulis

Nos menus s'entendent boissons comprises (1/4 vin, eau et café par personne).
Une entrée, un plat et un dessert identiques à tout le groupe.
1 gratuité pour 25 personnes payantes et 2 gratuités pour 40 personnes payantes.