

# Menu " Charmille " 27 €

*Terrine de gibier et son chutney  
ou Cassolette de coquillages aux herbes*

*Carpe de mer, coulis de crustacés, mousseline de céleri  
ou Noisettes de dos de sanglier, sauce poivrade*

*Plateau de fromages affinés  
ou Marquise chocolat, glace à la réglisse  
ou Gratin et gelée d'agrumes au Coteau du Layon*

**Entrée - Plat**

21 €

**Plat**

15 €

**Plat - Dessert**

21 €

# Menu " cèdre " 38 €

*Velouté de potimarron, gambas et pétoncles poêlés  
ou Fleur de Saint-Jacques crues marinées au Xérès  
ou Fricassée d'escargots au jambon cru, jus d'ail et feuilles de laurier*

*Aile de raie au vinaigre de cidre,  
Croustillant de poireaux et courgettes  
ou Faux-filet de Race Normande  
Tian de légumes - Gratin de pommes de terre  
ou Poitrine de col vert et sa cuisse confite, sauce verjus et yuzu  
Gnocchi, chou rouge, pommes, châtaignes*

*Plateau de fromages affinés*

*Figues rôties à la liqueur de vin de cassis, crémeux pistache  
ou Déclinaison de la poire et du pruneau, glace pruneau-Armagnac  
ou Soufflé chaud à la Bagnolèse*



**Entrée - Plat**

29 €

**Plat**

19 €

**Plat - Dessert**

29 €

Chef de Cuisine - Loïc Malfilâtre

# Menu " Sequoia "

**54 Euros**

(1 entrée - 1 plat - fromage - dessert)

-

---

**72 Euros**

(1 entrée - 2 plats - fromage - dessert)

*Salade de jeunes pousses Terre-Mer (langoustines, foie gras, saumon mariné)  
ou Escargots en cromesquis, compotée de tomates  
ou Foie gras de canard en 2 services*

**Entrée - Plat**

41 €

**Plat**

27 €

**Plat - Dessert**

41 €

*Noix de Saint-Jacques en habit de poitrine fumée, crème de safran  
Fondue d'épinard et Giroles  
ou Pavé de dos de cerf Vendangeuse  
Fricassée de champignons des bois  
ou Lièvre en 2 cuissons (Cuisse en civet et filet poêlé au poivre à queue)  
Compote de figues, purée d'oignons, mousseline de céleri*

*Plateau de fromages affinés*

*Croquandine d'ananas et mangue rôtie, glace mangue  
ou Parfait glacé aux marrons, croquant de pommes, confiture de lait  
ou Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation sélection Chuizel*



Carte d'automne



Prix Nets

Notre restaurant vous accueille  
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h00