

« LES EMBRUNS »

36,20 €



ENTREES

L'escalope de foie gras poêlée, fruits de saison, jus caramélisé, quatre-quarts épicé.

Ou

Les noix de St Jacques saisies, rizotto d'automne, sauce au panais vanillé, coulis d'agrumes.

Ou

L'escapade gourmande.

(foie gras de canard mi-cuit au Côteaux du Layon, thon fumé par nos soins et rôti, velouté patates douces-poireaux grillés, noix de St Jacques)

PLATS

Les tronçons d'anguilles sautées en persillade, finition à la Provençale.

Ou

Le filet de dorade en deux cuissons, streusel mandarine et ail, crème d'épinard au Noilly.

Ou

Les ris de veau crousti-fondants aux petits légumes, jus de viande à l'Armagnac et aux champignons noirs.

Ou

Le tournedos de filet de veau enlardé et sauté, crémeux à l'échalote et à l'estragon, amandes bâtonnets.

DESSERTS

A commander en début de repas

La panna cotta au miel, poire infusée au sirop de cardamome verte, crumble de seigle, coulis caramel à l'orange.

Ou

Le biscuit madeleine, crème montée au parfum de fleur d'oranger, éclats de pistaches torrifiées, nougat glacé aux brisures de framboises.

Ou

Le cheesecake fruits de la passion, compotée mangue-cannelle-citron vert, sablé noix de coco.

Ou

La pomme en trois façons.

(compression de pommes, choux craquelin à la mousse Granny Smith et citron vert, glace maison pomme-raisins secs)

Ou

Le délice chocolat au cœur praliné, crème anglaise et sa marmelade de fruits de saison.

Ou

La suggestion du pâtissier ou La coupe amaréna ou La coupe colonel.

Ou

Les glaces artisanales (2 boules).

(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)

Ou

La farandole de mini desserts

(compression de pommes, panna cotta miel-poire, cheesecake passion, moelleux au chocolat, crème brûlée)

Ou

La sélection de fromages de chez Beillevaire.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande