



**MENU VEGETARIEN**

**19,50 €**



*Le velouté de patates douces et poireaux grillés,  
lait d'amande, émulsion aux oignons caramélisés.*

*OU*

*L'aumônière de St Nectaire et sa compotée d'oignons doux,  
vinaigrette à l'huile de noix.*

*≈*

*L'omelette au fromage, mesclun de salade.*

*OU*

*L'assiette de légumes du moment.*

*≈*

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

*OU*

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



**MENU SANS GLUTEN**

**28,20 €**



*La pièce de thon albacore fumée par nos soins et snackée minute,  
crème fouettée à la mozzarella, radis noir et lentilles en vinaigrette.*

*Ou*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Côteaux du Layon, marmelade de coing.*

*Ou*

*Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'.*

*Ou*

*Les 6 huîtres servies avec leurs condiments.*

*≈*

*Le filet de canard mariné aux aromates et épices douces,  
jus crémeux au Muscat et raisins.*

*Ou*

*Le cabillaud cuit à l'étuvée en basse température,  
crunchy de fruits secs et cébettes, beurre blanc aux champignons.*

*≈*

*La coupe de fruits de saison et sa chantilly.*

*OU*

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

*OU*

*La coupe amarena OU La coupe colonel.*

**PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES**

Tous nos plats sont faits maison

