



MENU VÉGÉTARIEN

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 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

