



ENTREES

Huître de l'Atlantique N°3 la pièce **1,90 €**

L'escalope de foie gras poêlée, fruits de saison, jus caramélisé, quatre-quarts épicé. **16,50 €**

Le pâté en croûte aux notes de foie gras et marrons, sorbet aux cornichons. **8.00 €**

Le velouté de patates douces et poireaux grillés,
lait d'amande, poitrine fumée, émulsion aux oignons caramélisés. **8.00 €**

La pièce de thon albacore fumée par nos soins et snackée minute,
crème fouettée à la mozzarella, radis noirs et lentilles en vinaigrette. **14,00 €**

Le foie gras de canard mi-cuit au Côteaux du Layon, marmelade de coing, toasts grillés. **14,00 €**

Les noix de St Jacques et gambas saisies, rizotto d'automne,
sauce au panais vanillé, coulis d'agrumes. **16,50 €**

L'escapade gourmande. **16,50 €**

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

PLATS

Le filet de canard mariné aux aromates et épices douces, jus crémeux au Muscat et raisins. **16,00 €**

Le cabillaud cuit à l'étuvée en basse température,
crunchy de fruits secs et cébettes, beurre blanc aux champignons. **16,00€**

Les tronçons d'anguilles sautées en persillade, finition à la Provençale. **18,00 €**

Les ris de veau crousti-fondants aux petits légumes,
jus de viande à l'Armagnac et aux champignons noirs. **19,00€**

Le filet de bar mariné au fenouil et agrumes, velouté au Noilly Prat. **18,50 €**

Le tournedos de filet de veau enlardé et sauté,
crémeux à l'échalote et à l'estragon, amandes bâtonnets. **18,50 €**

FROMAGES

La sélection de fromages de chez Beillevaire. **7,00 €**

DESSERTS A commander en début de repas

Le délice chocolat au cœur praliné, crème anglaise et sa marmelade de fruits de saison. **6,70 €**

Le biscuit madeleine, crème montée au parfum de fleur d'oranger,
éclats de pistaches torréfiées, nougat glacé aux brisures de framboises. **7,20 €**

Le nuage d'automne, crème pain d'épices, insert caramel whisky, biscuit spéculos. **7,20 €**

La pomme en trois façons. **7,20 €**

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

La panna cotta au miel, poire infusée au sirop de cardamome verte,
crumble de seigle, coulis caramel à l'orange. **6,70 €**

La suggestion du pâtissier **6,70 €.**

La coupe amaréna **7,20 €** La coupe colonel **7,20 €** Le café gourmand. **8,70 €**

Les glaces artisanales (2 boules). **6,20 €**

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

La farandole de mini desserts. **7,70 €**

(compression de pommes, panna cotta miel-poire, entremet pain d'épices, moelleux au chocolat, crème brûlée)

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande