

NOTRE CARTE



TOUTES NOS ENTRÉES

Foie gras Maison cuit au torchon, chutney de figues et son pain brioché	23€
Dégustation de Saumon fumé de la Maison, mousse au citron et ses mouillettes gourmandes	19€
Tartare de Bœuf iodé « aux couteaux », et son sorbet parfumé aux herbes	21€

TOUS NOS PLATS

Bar rôti au foin, semoule fraîcheur d'aromates	33€
Belle Entrecôte de notre Région, ail et fines herbes et sa sauce Béarnaise	31€
Souris d'Agneau confit longuement aux épices douces	28€
Tartare de Bœuf au Chimichurri	30€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de pommes de terre de Noirmoutier ou d'une galette de pommes de terre selon l'inspiration du Chef

FROMAGES ET DESSERTS

L'Ercheu des fromages affinés	9€
<i>Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade, pain aux céréales et confiture de cerises noires sur demande</i>	
La rhubarbe en compotée, fraise givrée	10€
Soufflé chaud au Grand Marnier et ses agrumes	12€
Omelette Norvégienne du moment et son shot Gentiane	12€
Les ravioles tout chocolat, café au siphon	12€
Parchemin de fruits et son sorbet	12€
Poêlée de fruits du moment et son sorbet	12€
Glaces	2 boules 7€ 3 boules 9€

