



MENU VÉGÉTARIEN

27,30€

Sous réserve, lors des ponts,
des jours fériés et le soir de la St Valentin



Le velouté de butternut et duxelles de champignons, chips de patate douce.

OU

*Le pain perdu au fromage de chèvre,
réduction de vin aux épices douces, sucrine et fruits secs.*

≈

L'omelette au fromage, mesclun de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

Le chou craquelin, façon profiterole, chantilly vanillée.

OU

Le blanc-manger au lait de coco, marmelade au citron, biscuit croustillant.

OU

*La tartelette aux pommes et raisins secs façon crumble,
caramel au beurre salé, glace vanille.*




MENU SANS GLUTEN

36,00€



*La carbonara de seiche,
jambon de Vendée et jaune d'œuf, crème au Comté.*

Ou

*Le sauté d'escargots de la maison Royer, 
poitrine confite, crème d'ail et émulsion truffée.*

Ou

L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes.

≈

*Le filet de canard rôti sur peau,
réduction de cidre caramélisé et de sauge.*

Ou

*Le suprême de merlu lardé,
émulsion au beurre fumé en persillade.*

Ou

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, (supplément 2,00€)
fondue d'oignons au yakitori.*

≈

Le tartare de fruits frais, coulis et meringue italienne.

OU

Le blanc-manger au lait de coco, marmelade au citron, biscuit croustillant.

OU

La coupe amarena OU La coupe colonel.

Tous nos plats sont faits maison

