

Menu Gourmandise 25 euros 50 Entrée plat et dessert

30 euros 50 avec un plateau de fromages affinés par Xavier Thuret MOF

Entrée-Plat 22€50 - Plat-Dessert 22€50

Mises en Bouche

Velouté de Potimarron, Quenelle de Chèvre Frais, Lard Grillé et Croûtons

Ou

Galette de Pomme de Terre et Légumes, Œuf Poché, Jambon Ibérique et Mesclun

Ou

Marbré de Mousse de Brochet et Saint Jacques au Beurre Blanc

Dos de Cabillaud, Pomme, Noix et Fondue de Poireaux

Ecrasé de Pommes de Terre, Fumé Réduit

Ou

Ballotine de Pintade farcie au Foie Gras

Endive Braisée à l'Orange, Tatin d'Echalotes d'Anjou

Assiette Chocolat

Ou

Sablé Breton, Citron, Mandarine, Eclats de Meringue

Ou

Crème Caramel en Cocotte, Madeleine Minute

Aux Œufs du poulailler, Lait Bio et Vanille des Iles



Menu Saveur 33 euros 50 Entrée plat et dessert

38 euros 50 avec un plateau de fromages affinés par Xavier Thuret MOF

Entrée-Plat 30€ - Plat-Dessert 30€

Mises en Bouche

Foie Gras de Canard Mi cuit Mariné à l'Aubance

Croustillant de Canard Confit, Crumble de Fruits Secs

Ou

Salade Thai

Crevettes Sautées, Volaille de Challans, Légumes Croquants, Gingembre et Citronnelle

Ou

Brochette de Saint Jacques, Pomme et Lard Grillé, Fumé Réduit au Noilly Prat

Dos de Sandre au Beurre Blanc, Etuvé de Légumes, Raviole de Flammekueche

Purée de Légumes d'Antan

Ou

Filet de Bar Rôti, Langoustine (suppl 4 €)

Risotto de Quinoa d'Anjou aux Tomates Confites

Ou

Cocotte de Civet de Sanglier Grand Veneur

Accompagnement Sucré, Salé

Ou

Filet de Bœuf Sauce aux Cèpes, Pommes dauphines (suppl 4 €)

Poêlée de Légumes Maraîchers

Crumble Ananas, Pomme, Mangue et Spéculoos et Sorbet

Ou

Crêpe aux Agrumes et Sorbet Mandarine

Ou

Coulant au Chocolat, Cœur Caramel Beurre Salé, Glace Vanille Artisanale

Ou

Dégustation de Cinq Desserts

Nous tenons la liste des allergènes présents dans nos plats à votre disposition

L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol dans les vestiaires

