

Menu saveurs d'Hiver

46.00 € avec 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

56.00 € avec 1 entrée + 2 plats + 1 dessert

Entrées

A la carte

*La terrine de foie gras et pomme confite à l'Armagnac,
Marmelade d'oignon aux airelles, toast brioché au sésame* 18.50€

*La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade,
Emulsion moutarde, quelques pousses* 17.00€

*Les brochettes de quenelles de Merlan et Saint Jacques,
Vinaigrette soja cacahuète, râpé de chou rave, espuma roquette wasabi* 18.00€

*Le pressé de queue de bœuf et homard bleu,
Salade d'endives et vinaigrette coraillée, crème au raifort* 19.00€

Plats

*Le Sandre en duo, le dos piqué au lard, légumes d'hiver glacés
La brandade à l'ail doux, jus d'oignons frits* 25.00€

*Le Lieu jaune rôti, blanc de poireaux au sarrasin,
Blinis au saumon fumé, beurre blanc citron et poivre de Timut* 25.00€

*La suggestion du moment « viande ou poisson »
suivant le retour du marché* 25.00€

*La pintade de Challans en duo :
Le filet en feuille de chou farci au foie gras,
La cuisse et les abats en raviole, jus de carcasse* 26.00€

*Le tournedos de veau à la poudre de champignons,
Millefeuille de chanterelles et courge, tartine aux noix et vieux comté,
crémeux vin jaune* 27.00€
(supplément 4.00€ au menu)

Fromages

Plateau de fromages affinés (supplément de 4.50€ au menu) 9.50 €

Faisselle de fromage blanc (supplément de 2.50€ au menu) 5.00 €

Desserts

Le tartare de mangue, passion et raisins secs en coque de chocolat blanc, chiboust vanille et financier aux noix de macadamia 12.00€

La tasse en chocolat aux saveurs de tiramisu, Crumble cacao et gelée arabica, écume au lait d'amande douce 12.00€

Les choux à la farine de châtaigne en croûte de Cazette, Crème mousseline au praliné, pomme confite et glace marrons 12.00€

La nage de poire à la cannelle et Sichuan vert, Dôme poire caramel au beurre demi- sel, tube de glaces 12.00€

Pour les enfants de moins de 12 ans

2 Formules au choix :

Menu du petit gourmand 13.00 €

Assiette de crudités

Steak haché ou suprême de poulet ou filet de poisson

Glace

1 boisson

Menu du petit gourmet 23.00 €

Terrine de foie gras et pomme confite

Filet de veau Ou suggestion de poisson sauce crème

Assiette tout chocolat