

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon, pain de campagne grillé
 - Nage de queues de crevettes sauvages, girolles et fumet légèrement citronné
 - Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée
 - Gravelax de saumon fait maison, crème fouettée à l'aneth
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
-

- Pavé de merlu rôti, légumes d'été, beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Pavé de bœuf grillé (V. Fr.), sauce bordelaise
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Filet de canard grillé, tomate cocktail, girolles et jus de volaille
-

- Forêt noire
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Poire au vin rouge, glace vanille
- Soufflé glacé au citron limoncello et son coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages affinés