

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Escargots du Berry, girolles, gnocchis de pommes de terre, crème de persil à l'ail doux
 - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates confites, salade de mâche et vinaigrette balsamique
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Foie gras de canard au Coteaux du Layon, chutney de fruits du mendiant, pain de campagne grillé
-

- Pavé de merlu grillé, légumes du moment et beurre blanc
 - Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille
 - Filet de canard grillé, champignons à la persillade
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)
-

- Tartelette maison aux pommes, glace vanille
- Feuilleté aux poires, crème mousseline à la vanille, caramel au beurre salé
- Fondant chocolat-châtaigne, glace vanille
- Pavlova mangue-ananas, coulis aux fruits de la passion
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr ou UE - Volaille Fr - Porc UE - Veau UE

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.