

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Fricassée d'escargots du Berry, œuf mollet et sauce meurette
 - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, salade de mâche et vinaigrette balsamique
 - Tartare de thon, avocat, citron et huile d'olives des Baux de Provence
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette fruits rouges – balsamique
 - 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
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)
-

- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Brioche façon pain perdu, glace tiramisu
- Baba au rhum, crème fouettée à la 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.