

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Tataki de thon, tapenade de tomates, roquette, sauce sésame-soja
- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et salade de saison et vinaigrette balsamique
- Foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon, pain de campagne grillé
- Soupe froide de tomates, grosses queues de crevettes sauvages, sorbet tomate basilic

-
- Pavé de truite grillé, légumes printaniers et beurre blanc
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pavé de veau, légumes du moment et sauce aux truffes d'été
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade

-
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Tarte aux abricots, glace vanille
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - 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.