

***MENU DU MARCHÉ\****

30 €

Une entrée

---

Un plat

---

Un dessert

\* Menu servi le midi uniquement ( hors week-end et jours fériés)

***MENU ENFANT (-10 ans)***

18 €

Aiguillette de volaille ou poisson du jour,  
Accompagnement du moment.

---

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.

**EN SUGGESTION ET SUIVANT ARRIVAGE**

Produit frais, disponible selon stock

**Grenouilles fraîches**

en persillade, servies avec salade verte.

**36 €** (250g)

Ou à inclure à la place du plat principal (200gr)

Menu Découverte supp 6€

Menu Gourmand sans supplément

**Sole entière grillée**

(origine Noirmoutier), découpé en salle par notre équipe.

Servie avec un beurre fondu, un sel de guérande aux zestes de citron,  
et son accompagnement.

Portion de 350g à 650g selon les arrivages

Prix selon poids, **14€/ les 100g**

## **MENU DECOUVERTE**

**45€** Entrée - plat - dessert

**62€** En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) \*\*

*« Mise en bouche »*

~

*« Les entrées » ( 18€ à la carte )*

Oeuf parfait de "La Ferme du petit paysan", velouté de petit pois,  
crispy de jambon cru, croûtons de brioche.

ou

Méli-mélo d'asperges, vinaigrette calamansi,  
croustillant de parmesan et silure fumé.

*« Les plats » ( 26€ à la carte )*

Dos d'eiglefin, mousseline de pomme de terre aux algues Dulse,  
beurre citronné, câpres et cacahuètes.

ou

0

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

*« Dessert au choix »*

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas.  
Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef  
Toutes nos viandes sont d'origine France

\*\* Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

## **MENU GOURMAND**

**57€** Entrée - plat - dessert

**77€** En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) \*\*

*« Mise en bouche »*

~

*« Les entrées » ( 24€ à la carte )*

Fraicheur de tourteaux et homard, vinaigrette betterave-framboise,  
pickles, grenade et citron caviar.

ou

Foie gras de canard mi-cuit nappé d'une fine gelée exotique,  
chutney d'ananas, compotée de mangue et tuile de pain aux graines.

*« Les plats » ( 32€ à la carte )*

Cassolette de lotte , émulsion au crémant de Bourgogne et petits légumes

ou

Filet de veau en basse température

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

*« Dessert au choix »*

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas.  
Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef  
Toutes nos viandes sont d'origine France

« *Les fromages* »

Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix.	14,00 €
Fromage blanc d'Etrez	10,00 €

« *Les desserts* » ( 14 € )

Sphère fondante de chocolat “ Guayaquil 64% ”,  
Gelée chocolatée et framboises fraîches, nougatine au grué de cacao.

-----  
Tartelette crémeux vanille, sorbet poire,  
marmelade de poires et safran.

-----  
Carpaccio de kiwi, ganache coco, streuzel citron vert et coulis exotique.

-----  
Assortiment glacé réalisé par nos soins :  
« sorbet poire vanille, glace thé caraïbes, sorbet litchi citron-vert. »