

***MENU DU MARCHÉ\****  
**30€** Entrée - Plat -Dessert

Une entrée

---

Un plat

---

Un dessert

\* Menu servi uniquement le midi en semaine

***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 )*

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

ou

Méli-mélo de crevettes, tourteaux, mayonnaise aux herbes,  
vinaigrette betterave-framboises, avocat et grenades.

*« Les plats » ( 26€ à la carte )*

Filet de sébaste , mousseline d'artichaud, chou chinois,  
huile vierge aux pignons de pin et tomates confites.

ou

Filet de canette "excellence Mieral", caramel à l'orange  
endive snackée et mousseline de carotte sable.

~

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 )*

Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée au safran,  
compotée de mangue et brioche.

ou

Ceviche de bar mariné au poivre Timut,  
salade de fenouil confit, vinaigrette d'agrumes et kalamansi.

*« Les plats » ( 32€ à la carte )*

Thon de Saint-Jean-de-Luz à la plancha,  
salade de tagliatelles de courgettes, vinaigrette au fruit de la passion.

ou

Filet de veau en basse température, sauce madère et morilles,  
bohémienne de légumes.

~

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'Étrez

10,00 €

« *Les desserts* » ( 14 € )

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

---

Ile flottante à la fraise, infusion hibiscus, streuzel aux amandes.

---

Mini crème au poivre Timut, crémeux exotique,  
confit citron vert et sorbet ananas-coco

---

Assortiment glacé réalisé par nos soins :  
« Sorbet fraise-rhubarbe, glace pistache, sorbet ananas-coco. »

---