

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**

Fritures fraîches de Saône, servies avec salade et
sauce tartare.

26 € (220g)

En apéritif: 1/2 portion: **14€**

Ou à inclure à la place du plat principal (160gr)

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 d'asperges, vinaigrette calamansi,
croustillant de parmesan et copeaux de silure fumé.

« Les plats » (26€ à la carte)

Filet sébaste, émincé de fenouil confit,
caviar d'aubergines et sauce vierge provençale.

ou

Filet de canette «maison Mieral », sauce caramel-orange,
shitakés 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)

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

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)

Filet de bar, émulsion à l'ail des ours,
pois gourmand et salicorne.

ou

Filet de veau en basse température, asperges snackées,
sauce madère et morilles.

~

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. »