

MENU DU MARCHÉ*

30€ Entrée - Plat -Dessert

25€ Entrée - Plat ou 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 » (21€ à la carte)

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

ou

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

« Les plats » (30€ 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 » (27€ 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 » (36€ à la carte)

Filet de turbot, émulsion à l'ail des ours,
pousses d'épinards tombées au beurre.

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'Etrez

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 brûlée Tonka, crémeux exotique,
confit citron vert et sorbet ananas-coco

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