

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI – FOR THE LUNCH ONLY

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 20 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 25 €

Les entrées du moment de notre formule

Velouté d'oignons doux des Cévennes / Jambon cru de pays /
Champignons de Paris en pickles

Ou

Gâteau de foie blond de volaille / Houmous et poivrons
en crème légère / Chips d'échalote

Ou

Salade de chou rouge comme une rémoulade /
Maquereau en croûte de noisette / Jus au persil

Les plats de saison de notre formule

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Pastilla de canard aux épices douces / Purée de carotte /
Pomme Golden rôtie / Pousses de mesclun

Ou

Osso Bucco / Patates douces et rutabagas au parfum d'orange

Ou

Dos saumon rôti / Pommes de terre confites farcies
d'une crème à l'estragon / beurre blanc revisité

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Mousse légère aux fruits de la passion / Crumble vanillé /
Ananas au citron vert / Noix de coco

Ou

Moelleux aux prunes de saison / Fine crème au miel /
Raisin juste cuit / Granny Smith

Ou

Sur un cake au chocolat : crème Straciatella et crémeux
chocolat / Feuille craquante et sauce au chocolat

Menu Découverte à 32 €

Mise en bouche



Crème de haricot coco / Œuf parfait / Hareng fumé /
Crumble d'algues

Ou

Croustillant de ris d'agneau et épinards / Lentilles vertes
en espuma / Tuile de riz au sésame



Filet de grondin en croûte d'ail noir / Soupe de poisson comme
une bouillabaisse / Cébettes et navet boule d'or /
Foccacia à l'encre de seiche

Ou

Canette de Vendée rôtie au beurre / Millefeuille
de pommes Anna et topinambours / Chips de salsifis /
Jus corsé



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Eclair exotique / Banane flambée au rhum /
Crème légère noix de coco / Tuile passion

Ou

Poire cuite à l'étuvée et épices douces /
Crèmeux chocolat et fève de Tonka / Sauce chocolat chaud

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 38€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Menu Saveur à 47 €

Mise en bouche



Tourteaux et petits légumes en fine raviole /
Mangue et avocat / Vinaigrette légère aux crustacés

Ou

Crème de potimarron / Girolles et éclats de châtaigne / Bouillon
de volaille et foie gras



Dos de maigre saisi à la poêle /
Déclinaison de choux crus et cuits / Sabayon au citron Yuzu
Croustillant à l'olive noire

Ou

Filet de pigeon rôti / Cuisse confite / Petit gâteau de blettes
/ Poire et betterave au sautoir / Jus au cacao



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison

Ou

Sablé aux noix / Crème glacée au nougat /
Coings en diverses textures / Emulsion aux zests de citron

Ou

Comme un « Irish-Coffee » : composition café-whisky* / Quelques
notes chocolatées / Meringue fondante

**ce dessert peut se décliner sans alcool*

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 53€

Menu Dégustation à 70 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris



A la Carte

Les entrées de saison

Crème de haricot coco / Œuf parfait / Hareng fumé / Crumble d'algues	21€
Tourteaux et petits légumes en fine raviole / Mangue et avocat / Vinaigrette légère aux crustacés	27€
Croustillant de ris d'agneau et épinards / Lentilles vertes en espuma / Tuile de riz au sésame	22€
Crème de potimarron / Girolles et éclats de châtaigne / Bouillon de volaille et foie gras	27€

Les plats du moment

Filet de grondin en croûte d'ail noir / Soupe de poisson comme une bouillabaisse / Cébettes et navet boule d'or / Focaccia à l'encre de seiche	24€
Dos de maigre saisi à la poêle / Déclinaison de choux crus et cuits / Sabayon au citron Yuzu / Croustillant olive noire	29€
Canette de Vendée rôtie au beurre / Millefeuille de pommes Anna et topinambours / Chips de salsifis / Jus corsé	26€
Filet de pigeon rôti / Cuisse confite / Petit gâteau de blettes / Poire et betterave au sautoir / Jus au cacao	31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison de saison 9€
- Eclair exotique / Banane flambée au rhum / Crème légère noix de
coco / Tuile passion 11€
- Poire cuite à l'étuvée et épices douces / Crémeux chocolat et
fève de Tonka / Sauce chocolat chaud 11€
- Sablé aux noix / Crème glacée au nougat / Coings en diverses
textures / Emulsion aux zests de citron 14€
- Comme un « Irish-Coffee » : composition café-whisky*
Quelques notes chocolatées / Meringue fondante
**ce dessert peut se décliner sans alcool* 14€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais
et toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris

