

# 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 /<br>Crumble d'algues                              | 21€ |
| Tourteaux et petits légumes en fine raviole /<br>Mangue et avocat / Vinaigrette légère aux crustacés | 27€ |
| Croustillant de ris d'agneau et épinards / Lentilles vertes<br>en espuma / Tuile de riz au sésame    | 22€ |
| Crème de potimarron / Girolles et éclats de châtaigne / Bouillon<br>de volaille et foie gras         | 27€ |

### Les plats du moment

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

