

Le Chapeau Rouge



La Carte

Entrées

- . *Ravioles de thé matcha farcies de chèvre frais aux herbes, émulsion d'immortelle d'Italie* 12€
Matcha tea raviole stuffed with fresh goat cheese and herbs, emulsion of curry plant
- . *Foie gras mi-cuit de canard, coulis de fruits de la passion et chutney de mangue à la coriandre, tuile au sésame* 14€
Semi-cooked duck foie gras, passion fruits coulis and mango chutney with coriander, sesame biscuit
- . *Œufs mollets panés et champignons des bois, leurs mouillettes au jambon de pays* 10€
Breaded boiled eggs with forest mushrooms, soldiers with country ham
- . *Croustillants de sardines à la menthe fraîche, sauce cacahuète et citron vert* 9€
Crusty rolls of sardines prepared with fresh mint, peanut sauce with lime



Plats

- . *Dos de lotte braisé aux petits oignons, tomates confites et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive* 22€
Monkfish back braised with young onions, sundried tomatoes and mashed potatoes cooked with olive oil
- . *Tronçon de turbot poêlé au vin jaune sur tombée d'épinards à la muscade et petits légumes en friture* 24€
Thick slice of turbot fried with yellow wine served on spinach flavoured with nutmeg and deep-fried vegetables

Le Chapeau Rouge



- . *Hauts de cuisses de poulets dorés, sauce diable à l'estragon et cannelloni de courgettes farci de petits légumes* 18€
Golden chicken thighs, devilled sauce with tarragon and zucchini cannelloni stuffed with small vegetables
- . *Filet de bœuf poêlé à la plancha, fricassée de pommes de Noirmoutier fumées et girolles* 25€
Fillet of beef fried on grill, fricassee of smoked Noirmoutier potatoes and chanterelles



Douceurs et Délices

(à commander en début de repas)

- . *Sélection de fromages de chèvre bio de la ferme du Mel'Élie, confiture de cerise noire et salade verte* 12€
Selection of organic goat cheeses from Mel'Élie farm, black cherries jam and green salad
- 
- . *Tartelette au chocolat et sa tuile sur marmelade d'orange, glace lait d'amande* 12€
Chocolate tartlet and thin biscuit on an orange marmalade, almond milk ice cream
 - . *Soufflé chaud à l'avocat sur sauce chocolat et amandes grillées* 12€
Warm avocado soufflé on chocolate sauce with grilled almonds
 - . *Macarons à la violette fourrés de framboises fraîches et crème légère vanillée* 11€
Violet macaroons stuffed with fresh raspberries and vanilla light cream
 - . *Palette de glaces et sorbets maison sur tuiles croustillantes au romarin* 9€
Selection of homemade ice creams and sorbets on crusty thin biscuits flavoured with rosemary