



## Menu Du Chef .....38,00€

( choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



### Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€  
Assortiment de charcuterie.

-----

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:  
assiette de 6.....13,00€  
assiette de 9.....19,00€  
assiette de 12.....25,00€

-----

- Poêlée de Ris de Veau,  
Beurre Meunière.....30,00€

La Liste des allergènes présent dans nos plats est à votre disposition.

### Nos Entrées.....13,00€

- Asperges de Loire, Crevettes Marinées et Vinaigrette Citron Kiwi.
- Oeuf Bio Parfait, Pancetta et Emulsion Parmesan.
- Cromesquis d'Escargots Bio de la Maison Royer sur son Crèmeux Petits Pois.
- Croustille de Boeuf, Pickles et Foie Gras.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

### Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Asperges et Crème Citronnée aux Oeufs de Truite.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Encornet, Gambas Grillées, Chorizo et Linguines au Pesto.
- Filet Mignon en Croûte, Carottes Rôtis et son Jus Réduit à l'Estragon.
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes Grenailles de Noirmoutier.

### Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Dôme Vanille Fraise:  
Mousse Vanille, Confit Fraise et Sablé Breton.
- La Coque Chocolat Cacahuète Chantilly:  
Demi Sphère Chocolat, Praliné Cacahuète, Crèmeux Chocolat Dulcey, Chantilly, Cacahuètes Caramélisées.
- Le Chou Tiramisu:  
Chou Craquelin, Biscuit Madeleine Vanille Café, Ganache Montée Mascarpone.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.
- Le Baba:  
Baba au Rhum Vanillé, Kiwi de St Julien, Crèmeux Citron et Chantilly.

### Menu Enfant à 15,00 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,  
choisissez un plat et un dessert,  
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais et de saisons.

