



Menu Saveur

Entrée Plat Dessert 35€
Entrée Plat Salade Fromage Dessert 45€

L'Amuse-Bouche

Le Saumon Mariné aux saveurs d'agrumes

Ou

Le Velouté De topinambours, œuf poché, jambon Vendéen

Le Médaillon de Veau à la Bergère Sauce Aurore, Pomme de terre grenailles aubergine rôtie au cumin

Ou

La cuisse de cannette confite, écrasée de charlotte, Mousseline de carottes

La fine salade de saison

Duo de fromages de notre terroir

La poire Conférence, La poire conférence pochée, crème Anglaise parfumée crème cacao





Menu Plaisir

Entrée Plat Dessert 49€
Entrée Poisson Viande et Dessert 58€

L'Amuse bouche

Le Foie Gras de canard poêlé aux Langoustines

Ou

Le Filet de Dorade Royale sauce parfumée au combava

La Ballotine de lapin sauce au Pinot noir, cristalline de choux au cumin

Ou

Le Suprême de pintade rôti à la fleur de thym

Fricassée de champignons, carottes fanes

Le Biscuit au chocolat Intense coulis de fruits de saison

Ou

La crème brûlée au curcuma glace au lait d'amandes

