



ENTRÉES

LE POTIMARRON

8 €

En velouté, crème à l'origan

LA LORRAINE

8 €

En quiche, migaine à la moutarde, lardons, mozzarella et salade gourmande

LE SAUMON

12 €

En gravlax, wok de légumes et crème ciboulette

LE FOIE GRAS

17 €

Foie gras du Chef mi cuit au Cognac et Troussinette de la maison Jard, chutney pommes/coings et 4 épices

PLATS

LE POULET

20 €

Suprême de poulet jaune de Saint-Martin-des-Noyers, sauce forestière, mousseline de panais/butternut et butternut rôtie

LE CABILLAUD

25 €

Jus de langoustines, risotto et carottes glacées

LA CANETTE

26 €

Le filet jaune du Père Ernest (Vendée), sauce à l'orange, mousseline panais/butternut, pommes de terre confites et carottes fanes

LE BŒUF

28 €

Faux-filet grillé, sauce poivre, pommes de terre Grenaille

DESSERTS

LE CITRON

10 €

En tartelette, crémeux citron jaune, gel citron vert et meringues à la suisse

LE CHOCOLAT

10 €

Moelleux, glace à la vanille artisanale, coulis cacao à la fleur de sel, crémeux chocolat noir et chantilly à la vanille Bourbon

SÉLECTION DE FROMAGES

10 €

Assortiment de 4 fromages sélectionnés par le Chef, salade gourmande et confiture de Figues Corse

LE BABA

10 €

Au rhum, chantilly mascarpone à la vanille Bourbon