



Menu Du Chef38,00€

(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€

- Foie Gras Poêlé aux Cerises, Poivre de Sichuan et Brioche Toasté.
- Céviché de Daurade au Lait de Coco, Citron Vert et Focaccia.
- Tarte Fine Tomato Confit et sa Burratina.
- Poulpe Mariné au Pesto et Guacamole et Feuille de Riz Croustillante.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Risotto d'Orzos à la Tomato Confit.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Pavé de Thon Mi-Cuit et sa Sauce Vierge.
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes Grenailles de Noirmoutier.
- Pavé de Veau, aux Petits Pois et Crème d'Estragon.

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Vacherin Framboise:
Meringue, Confit Framboise, Biscuit Madeleine, Crème Vanille, Framboise et Glace au Lait Ribot.
- La Tartelette « Snickers »:
Tartelette Chocolat, Caramel Beurre Salé, Cacahuète et Namelaka Chocolat lait.
- Le Chou « Profiterole »:
Chou Craquelin, Glace Vanille, Chantilly et Sauce Chocolat.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.
- Le Baba:
Baba au Rhum Vanillé, Confit Fraise Rhubarbe 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

