

## **MENU CLEMENCEAU**

**ENTREE, PLAT et DESSERT**

**- 34.00 €uros -**

-Accord Mets et Vins **CLASSIQUE** : 2 Verres -

14.00 €uros-

### **Nos Entrées**

Tomates en 2 façons,  
Gel et aigre doux, condiment basilic et  
sorbet maison tomate/basilic

**Ou**

Gravelax de saumon, condiment gin  
citronné et crème façon tzatziki

### **Nos Plats**

Retour de la Criée,  
beurre d'arrêtes à l'estragon et  
tagliatelles de légumes

**Ou**

Filet de canette laqué,  
jus à l'orange et soja, carottes glacées  
et grenailles

### **Nos Desserts**

Sabayon rivesaltes, melon de Vendée  
et pêches de vigne

**Ou**

Brioche perdue, compotée de  
mirabelles et son caramel, glace  
maison à la vanille de Madagascar

## **MENU GEORGES**

**ENTREE, PLAT et DESSERT**

**- 48 €uros -**

-Accord Mets et Vins **PRESTIGE** : 2 Verres -

28.00 €uros-

### **Nos Entrées**

Tataki de thon rouge, légumes  
croquants et glace maison au sésame  
noir

**Ou**

Foie gras confit au sel, chutney de  
figues et toasts briochés

### **Nos Plats**

Queue de lotte en ballotine,  
Lard fumé, risotto et  
espuma au safran

**Ou**

Côte d'agneau, mousseline de  
mogettes de Vendée et jus réduit au  
thym

### **Nos Desserts**

Finger exotique mangue et ananas,  
ganache chocolat blanc à la vanille de  
Madagascar

**Ou**

Chou chocolat « Dulcey » praliné  
noisette et sorbet maison au cassis

*Servi uniquement le soir et le week-end*

## - NOTRE CARTE -

*Servi uniquement le soir et le week-end*

### Nos Entrées

- Tomates en 2 façons, 10  
Gel et aigre doux, condiment basilic et sorbet maison tomate/basilic
- Gravelax de saumon, 10  
Condiment gin citronné et crème façon tzatziki
- Tataki de thon rouge, 13  
Légumes croquants et glace maison au sésame noir
- Foie gras confit au sel, 14  
Chutney de figues et toasts briochés

### Nos Plats

- Retour de la Criée, 20  
Beurre d'arrêtes à l'estragon et tagliatelles de légumes
- Filet de canette « Ernest Soulard, laqué, 20  
Jus à l'orange et soja, carottes glacées et grenailles
- Queue de lotte en ballotine et lard fumé 24  
Risotto et espuma à l'estragon
- Côte d'agneau, 25  
Mousseline de mogettes de Vendée et jus réduit au thym
- Assiette végétarienne du moment 19

*Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison / Toutes nos viandes sont d'origines Françaises et /ou Local*

### Notre Fromage

- Assortiment de 3 fromages Affinés, mesclun et Beurre maison 7

### Nos Desserts *Merci de choisir votre dessert en début de repas !*

- Sabayon rivesaltes, 10  
Melon de Vendée et pêches de vigne
- Brioche perdue, 10  
Compotée de mirabelles et son caramel, glace maison à la vanille de Madagascar
- Finger exotique mangue et ananas 12  
Ganache chocolat blanc à la vanille de Madagascar
- Chou chocolat « Dulcey » 12  
Praliné noisette et son sorbet maison au cassis
- Café ou Thé Gourmand 9
- Irish coffee Gourmand 15

Tous nos prix sont affichés en Euros, Service compris

## *MENUS ENFANTS (-12 ans)*

### *-Les Petites Faims-*

**10.00 Euros**

Haché de Bœuf maison

Ou

Poisson du marché

Garnitures : Frites maison ou légumes du moment

\*\*\*\*\*

Coupe glacé 1 boule  
(Vanille, Fraise, Chocolat)

Ou

Brownie maison

\*\*\*\*\*

Sirop à l'eau ou Diabolo

### *-Les Gourmands-*

**16.00 Euros**

Menu Clemenceau en ½ portion

### *Les Boissons Chaudes*

Expresso	2.00
Double Expresso	3.00
Noisette	2.20
Décaféiné	2.10
Grand Crème	3.20
Thé ou Infusion « Dammann »	3.50

Irish Coffee	7.80
Rhum Coffee	7.80

### *Les Spiritueux by D-Vine - 5 cl*

Rhum - El Pasador XO - Guatemala	12.00
Cognac - La Guilde du Cognac	14.00
Whisky - Mr Fernand - Bordeaux	12.00
Whisky - Gwalarn - Bretagne - Leger Tourbé	14.00
La Bonne Poire - Liqueur	14.00

### *Les Digestifs*

Rhum « Sélection de la cave »	4cl	8.00
Cognac « Ile de Ré »	4cl	7.00
Calvados, Armagnac	4cl	7.00
Fine Donjon	4cl	6.00

### *-Distillerie Vrignaud - Luçon- 4 cl*

Mentilla	5.50
Kamok	5.50
Rhum Kafé	5.50
Richelieu (liqueur de Poire William)	5.50
Délices de Caramel	5.50

Tous nos prix sont affichés en Euros, Service compris