Menu à 28,90€

Entrée

Salade aux agrumes, sauge, jambon Serrano et œuf à 64°C

ou

Brouillade d'œufs, gambas et son espuma de têtes de gambas

~

Plat (au choix)

Dos de saumon, riz crémeux et beurre blanc

ou

Ballotine de volaille au chorizo, haricots rouges et crème de maïs

~

Dessert

Assiette de fromages

ou

Carpaccio d'ananas, pralines roses, sorbet lait de coco

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.
* All our products are likely to be allergen.

Menu Dégustation

39,90€ (par personne)

(à partir de 2 convives, jusqu'à 13H30 le Midi et 21H le Soir)

(Faites nous part de vos allergies en début de repas)

Laissez-vous guider par la cheffe…

Amuse bouche

~

2 Entrées

et

2 Plats (poisson et viande)

et

Pré-Dessert

et

Dessert

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.

*All our products are likely to be allergen.

Chers clients, la carte est susceptible de changer ponctuellement en fonction de l'approvisionnement, merci de votre compréhension.

Entrées

Salade aux agrumes, sauge, jambon Serrano et œuf à 64°C	7,50€
Brouillade d'œufs, gambas et son espuma de têtes de gambas	7,50€
Légumes façon ratatouille, crumble parmesan, sorbet tomate basilic	8,50€
Tartare de thon aux cacahuètes, caviar d'aubergines et œufs de truite	10,50€
Foie Gras caramélisé, par nos soins, compotée de poire et brioche toastée (verre de Coteaux du Layon supp 6,90€)	13,50€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 9,50€

Steak haché

Garnitures : frites ou légumes

Œuf au plat

Coupe de glace 1 boule ou Dessert du moment (hors weekend)

Viande ou poisson du moment

(hors weekend)

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.
*All our products are likely to be allergen.

Viandes

Burger à l'encre de seiche, saumon, sauce burger, crème aux herbes et frites maison	17,50€
Ballotine de volaille au chorizo, haricots rouges et crème de maïs	17,50€
Le Filet de Bœuf charolais, sauce foie gras tortilla de patates douces	21,50€
Ris de Veau, sauce foie gras, gnocchi de patates douces et oignon rôti	25,50€
Côte de bœuf maturée 14 jours **(pour deux personnes)**, sauce poivre et frites maison	59,00€

Poissons et Végétariens

Assiette végétarienne selon l'arrivage de notre producteur	15,50€
Filet de St Pierre, beurre d'orange, poêlée de cèpes et riz crémeux	21,50€

Desserts

Assiette de fromages	7,50€
Carpaccio d'ananas, pralines roses, sorbet lait de coco	7,50€
Parfait glacé au café, crème de vanille de Madagascar et Bailey	8,00€
Entremet chocolat craquant et framboises	8,50€
Soupe de melon, biscuit et sorbet rose de Reims (Coupe de champagne Deutz classique supp 10€)	8,50€
Coupe de glace ~ 2 boules	4,80€
~ 3 boules	7,00€

*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.
*All our products are likely to be allergen.