

La carte

Prix nets Service compris

- ◆ *Pressé de foie gras aux pruneaux, douceur de nectarine au Xeres* -----26 €
- ◆ *Foie gras poêlé pané aux amandes, marmelade de prunes sauvages* -----29 €
- ◆ *Saint Jacques poêlées, coulis de betterave rouge* -----26 €
& sorbet à l'huile de noisette
- ◆ *Raviole de légumes et foie gras, émulsion de bouillon de poule* -----27 €
- ◆ *Rouget & Gnocchis Cavatelli aux coquillages,* -----28 €
Nage de Persil plat & coriandre fraîche
- ◆ *Bar & andouille de Guéméné*-----29 €
« écrasé » de Pommes de terre de Noirmoutier beurre demi sel
jus de homard et de veau
- ◆ *Homard à l'auvergnate (cervelas, choux confit, légumes & jus de carcasse)* -----32 €
- ◆ *Lotte au Sauternes & jus de homard aux petits légumes* -----27 €
- ◆ *Poitrine de canard au Balsamique & beurre de figes* -----26 €
- ◆ *Carré d'agneau en croûte d'herbes & panaché de légumes confits* -----28 €
- ◆ *Parmentier de bœuf à la patate douce & brochette de bœuf, sauce Porto* -----32 €
- ◆ *Chartreuse de pigeon, Ris de veau & foie gras sauce porto* -----32 €
(cuisson 45 minutes)

Carte des fromages

- Sélection du maître fromager* -----10 €
- ½ Saint Marcellin & jeunes pousses de salade* ----- 6 €
- Chèvre frais à la vinaigrette de colza grillé* ----- 7 €
- Fromage blanc* -----4 €

Carte des desserts **(à choisir en début de repas)** -----10 €

- Carpaccio d'ananas & mini baba flambé, sorbet Coco*
- Raviole caramélisée au citron, nage passion & sorbet coco*
- Sorbet à la Crystille*
- Assortiment de sorbets & glaces sur Bricelet suisse*
- Mille feuille chocolat mandarine & Gianduja noisette*
- Limonade de mandarine & infusion verveine*
- Fondant chocolat, bière virtuelle à la banane & sorbet fraîcheur*

Le chef vous propose son menu DEGUSTATION : 75 €
