

Les Entrées

Gambas façon tempura En cheveux d'ange - Purée de panais au lait de coco	28 €
Ravioles de coquillages et champignons Jus de cuisson à l'échalote et fenouil	28 €
Velouté de courge butternut feta et craquant de noisette	25 €
Cœur d'artichaut fondant au miso Chips et purée d'artichaut - émulsion au pineau des Charentes	30 €
Tartes aux cèpes Fondue d'oignons doux et jus brun truffé	32 €

SUGGESTIONS DU JOUR *(Déjeuner uniquement)*

55 €

Entrée - Plat - Dessert

(Entrée du jour 18€ / Plat du jour 30€)

Les Poissons

Turbot rôti	55 €
Poêlée de cèpes - oignons gratinés - sauce bordelaise	
Timbale de macaronis et homard	58 €
Bisque de carapace à l'anis étoilé	
Dos de daurade	48 €
Fenouil confit - Bouillon de poisson au gingembre et combawa	

Les Viandes

Ris de Veau laqué au jus	48 €
Sur macaronis gratinés et girolles poêlées	
Filet de Bœuf	48 €
Gratin dauphinois et feuilles de blettes farcies d'oignon	
Côte de veau de lait	80 €
Endives braisées et pommes de terre de Noirmoutier confites	<i>(Pour 2 personnes)</i>
Pigeon de Vendée rôti	45 €
Coing et navet au miel - jus de veau au soja	
Gigot d'agneau de 7 heures à la cuillère	40 €
Mitonné dans une sauce au vin rouge et fèves de cacao - Pomme purée	

Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.

Sélection de Fromages

15 €

Les Desserts

Mille-feuille

Crème légère au pralin

20 €

Bavarois aux fruits de saison

20 €

Soufflé chaud au café

(Préférable de commander en début de repas)

20 €

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

Fondant au chocolat et zestes d'agrumes

20€

Les Glaces et Sorbets

18€

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.

Menu Découverte

(125€)

Velouté de courge butternut

feta et craquant de noisette

Ravioles de coquillages et champignons

Jus de cuisson à l'échalote et fenouil

Timbale de macaronis et homard

Bisque de carapace à l'anis étoilé

Turbot rôti

Poêlée de cèpes - oignons gratinés - sauce bordelaise

Pigeon de Vendée rôti - Coing et navet au miel

Ou

Le Gigot d'Agneau Mitonné 7 heures

Omelette Norvégienne revisitée

Ou

Bavarois aux fruits de saison

Mignardises Parisiennes