

NOS ENTRÉES

Croustillant de reblochon, jambon Vendéen Mesclun de salade	8,00 €
Inspiration du moment : Saumon Gravelax, crème montée citronnée à l'aneth	9,00 €
Velouté de butternut, poêlé de crevettes au curry .	9,00 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison Au Coteaux du Layon, marmelade de figues. <i>Avec un supplément de 4 €</i>	14,00 €

NOS PLATS

Magret de canard, jus de Porto, Poêlée de pleurotes et champignons de Paris	14,00 €
Canon de volaille aux morilles, sauce crémée Pâtes fraîches selon humeur	15,00 €
Dos de maigre et son fumé crémé Fondue de poireaux	16,00 €
Filet de Sandre, émulsion d'écrevisses Risotto d'épeautre <i>Avec un supplément de 2 €</i>	18,00 €
Surprise de filet de bœuf* Rossini, sauce Périgieux Purée comme à la maison <i>Avec un supplément de 6 €</i> *Origine de la viande Bovine : Née, élevée et abattue en France	23,00 €

NOS FROMAGES

Trilogie de fromages affinés de nos provinces Jeunes pousses, vinaigrette graines de sésame	5,00 €
--	--------

NOS DOUCEURS

Financier à l'ananas façon tarte Tatin sorbet fruits de la passion	7,00 €
Moelleux au chocolat cœur chocolat Ivoire, Glace confiture de lait.	7,00 €
Crumble de pommes Royal Gala caramélisées Douceur glacée yaourt	8,00 €
Tarte au citron meringuée, Granité mangue.	9,00 €
Café ou Thé gourmand	9,00 €