

Menu "Éveil des Sens"

54,50 € Entrée, poisson ou viande, dessert

64,50 € Entrée, poisson et viande, dessert

Option fromage en plus du dessert : 11 € par personne, à préciser en début de repas.

Terre et mer huîtres et bœuf, citron et saveurs iodées

ou

Duo marin entre saumon fumé et araignée de mer

Poisson du moment, caviar d'aubergine, tempura de courgette et tomates concassées

ou

Agneau aux saveurs vendéennes, lit de mogettes, carottes et brioche à l'ail

ou

Filet mignon de porc fumé, raisin et conchiglioni fondant à l'artichaut

Sélection de fromages affinés

ou

Douceur chocolatée, framboises et meringue croquante

ou

Symbiose de pêche, jasmin, sorbet griottes et coque de macaron

Proposition accord mets et vins

2 verres 17,00 €

3 verres 25,50 €

4 verres 34,00 €

Tous nos prix sont TTC - Service compris - TVA incluse au taux en vigueur. Nos viandes sont issues de producteurs français.

Afin de préserver la cohérence des créations du Chef, qui élabore ses propres mélanges et cuissons, toute allergie doit impérativement être signalée lors de la réservation.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

Aucune autre modification ne pourra être apportée en cours de service.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu "Faisons Connaissance"

44,50 € Entrée, plat, fromage ou dessert

Option fromage en plus du dessert : 11 € par personne, à préciser en début de repas.

*Fraîcheur de tomates, burrata, jambon speck, parmesan
et perles de truffes*

ou

Création végétale du Chef, laissez-vous guider par l'inspiration du moment

Merlu en tempura, raviole d'épinards aux cacahuètes et siphon de rouille

ou

Composition gourmande végétarienne selon l'inspiration du Chef

Sélection de fromages affinés

ou

Douceur chocolatée, framboises et meringue croquante

ou

Symbiose de pêche, jasmin, sorbet griottes et coque de macaron

Menu du Marché

25 € Entrée, plat, dessert

Servi du mardi midi au vendredi midi et
du mardi soir au jeudi soir. Hors jours fériés.

Menu Enfant

15 €

Poulet pané au fromage
et purée de pommes de terre

Glace du moment

Les enfants sont les bienvenus et si les petits pieds ont
la bougeotte une aire de jeux est à disposition.

Menu Dégustation

76,00 €

prix par personne et servi pour l'ensemble de la table

Découvrez toutes les saveurs du moment à travers ce menu surprise décliné
dans une partition culinaire en plusieurs mouvements :
deux entrées en délicatesse, un poisson sublimé, une pièce de viande de
saison et un final tout en gourmandise.



Notre chef élabore des mets dont la composition ne peut varier qu'en cas d'allergie. Une liste des allergènes est à votre disposition.

La Carte

Les Entrées

Terre et mer huîtres et bœuf, citron et saveurs iodées	21€
Duo marin entre saumon fumé et araignée de mer	22€
Fraîcheur de tomates, burrata, jambon speck, parmesan et perles de truffes	20€
Création végétale du Chef, laissez-vous guider par l'inspiration du moment	19€

Les Plats

Poisson du moment, caviar d'aubergine, tempura de courgette et tomates concassées	25€
Agneau aux saveurs vendéennes, lit de mogettes, carottes et brioche à l'ail	26€
Filet mignon de porc fumé, raisin et conchiglioni fondant à l'artichaut	25€
Merlu en tempura, raviole d'épinards aux cacahuètes et siphon de rouille	24€
Composition gourmande végétarienne selon l'inspiration du Chef	22€

Fromages et Desserts

Sélection de fromages affinés	11€
Douceur chocolatée, framboises et meringue croquante	14€
Symbiose de pêche, jasmin, sorbet griottes et coque de macaron	14€
Farandole gourmande autour des créations du Chef	16€