

La Carte du Sarment de Vigne.

Mousse de Saumon et Magret fumé aux Tomates Confites.

Grosses Gambas sautées et flambées à l'Anis.

Palette de Foie Gras de Canard dans tous ses états, cru, mi-cuit, poêlé, brioche maison.

Rouget Barbet à la Mélisse Citronnelle de notre Jardin.

Lotte rôtie aux Légumes Primeurs.

Bar sauvage au Fenouil et Poivrons confits à l'huile d'olives et Basilic.

Carré d'Agneau rôti au Thym, Shii Takes de Pléchatel farcis.

Pigeonneau de « Maître Paul », désossé et rôti, Croustillant de Pommes de Terre.

Pomme de Ris de Veau dorée entière à la crème de Morilles.

Grillades en Cheminée sur des Sarments de Vigne :

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes de saison issus en grandes parties de producteurs locaux.

Andouillette.

Entrecôte dite « persillée ».

Magret de Canard.

Côte de Bœuf pour 1 ou 2 personnes.

Assiette de nos fromages affinés par nos soins.

Croustille de Camembert au lait cru flambée au Calvados.

Crèmeux chaud à la Boulette d'Arvesnes.

Tarte feuilletée au Roquefort, confit de Pommes.

Mousse aux Fraises et Menthe du Jardin, Biscuit Noisettes.

Fondante Tarte aux Pommes caramélisées, Feuilletage pur beurre.

Gaufre dorée, Ananas rôti au Crèmeux de Citron Vert.

Assiette de nos Sorbets maison du moment.

Moelleux chaud et coulant au Chocolat Noir, Crème glacée au bonbon de Réglisse.

Balade gourmande du Sarment.

Cécile et Yannick Olivier

Nous sommes tributaires du marché et nous préférons manquer momentanément
d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.

Viande de bœuf : origine France