

Menu « Des Fins Gourmets » à 38,00 €

Croustille dorée de Homard, crème de Layon. suppl. 2,00 €
Foie Gras de Canard poêlé sur l'instant, Tombée de Cassis.

Filet de Bœuf sauté aux Shiitakes de Messac.
Lotte rôtie aux Langoustines et Curcuma.
Escalopes de Ris de Veau et son gâteau de Pommes. suppl. 5,00 €
Grillade de Bouche à Oreille.

Tarte au Roquefort et Poire. suppl. 5,00 €

Promenade gourmande du chef.

Menu « Invitation aux Saveurs » à 33,00 €

Foie Gras de Canard maison aux Abricots confits.
Pressée de Tourteaux en Piperade de Légumes.
Filet de Bar doré à l'unilatéral, jus au caramel de Tomate.
Côtes d'Agneau poêlées au confit d'Ail et Cumin.
Entrecôte dite « persillée » grillée en cheminée.

Assiette de nos Fromages affinés par nos soins. suppl. 4,50 €

Palet moelleux au Chocolat Noir, confit d'Orange aux épices.
Poire rôtie à la Cardamome, Sorbet maison au lait Ribot.

Menu « Éveil des Sens » à 27,00 €

Cassolette d'Escargots de Corps-Nuds à la Ciboulette.
Rillettes de Maquereaux à l'échalote et Poivre Sarawak.
Filet de Daurade grise à l'Anis étoilé et Langoustine grillée.
Caille fermière de Paul Renault cuite aux Raisins.
Magret de Canard grillé sur des Sarments de Vigne.

Tome bio de Vache d'Etienne Souffault au Cumin. suppl. 4,50 €

Mousse légère aux Fruits, sorbet maison à la Rhubarbe et Lavande.

Tarte fondante aux lamelles de Pommes sucrées.

Paré aux deux Chocolats.

Menu « Retour du marché » à 19,00 € (Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 15,00 €)

Servi midi et soir du mardi au vendredi midi (sauf jours fériés)

Croustille de Jambon cru de Vendée aux graines de Parot.
Escalopine de Saumon cuit au sel, mesclun d'Eric Bocel au balsamique.

Faux filet snacké, pommes écrasées au beurre persillé.

Retour de pêche, crème de Poivrons.

Parmentier d'Andouillette à la Pomme, brisures de Noisettes.

Gratin tiède et onctueux aux Fruits du verger.

Paré aux deux Chocolats.