

MENU A 29.80€

AU CHOIX :

*Filet de maquereaux snacké, purée d'avocat légèrement brûlée, sponge cake aux herbes,
vinaigrette sésame au citron vert*

*Bouillon froid Asiatique à la citronnelle, légèrement pimenté, crevettes roses poêlées
Concassée de pois cassés comme une salade assaisonnée, effilochée de joue de porc confites, au Xérès
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Pavé de cabillaud, tatin de tomates, vinaigrette d'huile d'Argan et ail noir
Dos de lieu jaune, sarrasin grillé et beurre demi sel en espuma
Suprême de volaille, salsa de poivron, jus crémeux de langoustines
Côte de porc fumée au Cidre, mix légumes et cylindre de l'enfance (coquillettes en gelées)*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 43.50€

AU CHOIX :

*Foie gras de canard cuit au torchon au parfum de Coteau du Layon, chutney de céleri et pomme
Médallions de lotte, gnocchis d'igname poêlés et pointes d'asperge blanche, sauce montée au yuzu
Ris de veau, crème épaisse au citron et fleur de sel, jambon de pays, compote de pomme fumée au foin*

AU CHOIX :

*Pavé d'espadon en association terre/mer, chili con carné, sauce aigre douce piquante
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices
T-bonne de veau, polenta crémeuse, mix de légumes, vin rouge réduit à la moutarde de moult de vin
Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 63.50€

AU CHOIX :

*Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et cidre
Queues de langoustines rôties au beurre d'épices, navet boule d'or fondant, risotto de riz noir*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Pavé de bar, tombée de fenouil et épinard, bouillon verveine et wasabi, fraises fraîches
Filet de bœuf, au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé
Noisette d'agneau de l'Avranchin roulée au tandoori, quartier de fenouil fondant au
beurre, purée de carottes au
cumin*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

POUR COMMENCER :

<i>Queues de langoustines rôties au beurre d'épices, navet boule d'or fondant, risotto de riz noir.....</i>	<i>26.30€</i>
<i>Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et Cidre.....</i>	<i>28.90€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard cuit au torchon.....</i>	<i>23.80€</i>
<i>Médailles de lotte, gnocchis d'igname poêlés et pointe d'asperge blanche, sauce montée au yuzu....</i>	<i>23.90€</i>
<i>Bouillon froid Asiatique à la citronnelle, légèrement pimenté, crevettes roses poêlées</i>	<i>15.60€</i>
<i>Ris de veau, crème épaisse au citron et fleur de sel, jambon de pays, compote de pomme fumée au foin..</i>	<i>28.20€</i>
<i>Filet de maquereaux snacké, purée d'avocat légèrement brûlée, sponge cake aux herbes, vinaigrette sésame au citron vert.....</i>	<i>16.50€</i>

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....</i>	<i>33.10€</i>
<i>Sole meunière servie entière à l'ancienne.....</i>	<i>34.90€</i>
<i>Pavé de cabillaud, tatin de tomates, vinaigrette d'huile d'Argan et ail noir.....</i>	<i>19.30€</i>
<i>Pavé de bar, tombée de fenouil et épinard, bouillon verveine et wasabi, fraises fraîches.....</i>	<i>26.20€</i>
<i>Pavé d'espadon en association terre/mer, chili con carné, sauce aigre douce piquante.....</i>	<i>25.50€</i>

<i>Filet de bœuf au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé.....</i>	<i>28.90€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, purée de pois chiche, sauce miel et épices.....</i>	<i>25.80€</i>
<i>T-bonne de veau, polenta crémeuse, mix de légumes, vin rouge réduit à la moutarde de moult de vin....</i>	<i>25.50€</i>
<i>Suprême de volaille, salsa de poivron, jus crémeux de langoustines</i>	<i>19.90€</i>
<i>Noisettes d'agneau de l' Avranchin roulée au tandoori, quartier de fenouil fondant au beurre, purée de carottes au cumin.....</i>	<i>24.80€</i>

<i>Plateau de fromages.....</i>	<i>9.80€</i>
---------------------------------	--------------

Notre carte de desserts vous sera présentée ultérieurement

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter
le document situé dans notre restaurant.*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Carte des desserts

<i>Tarte fine chaude aux pommes , caramel au beurre et fleur de sel (12 min)</i>	<i>9.90€</i>
<i>Crèmeux moelleux cacao et praliné, crème légère amande, tuile pignon de pin et crumble cacao.....</i>	<i>9.10€</i>
<i>Dôme de mousse chocolat, ganache à la fève tonka sirop cacao.....</i>	<i>9.00€</i>
<i>Coconuts glacé à la framboise, onctueux framboise et gélifié coco.....</i>	<i>8.90€</i>
<i>Entremets Bonneau</i>	<i>7.50€</i>
<i>Tartelette aux nectarines et confits de pêches, crème de lait nectarines fraîches....</i>	<i>8.80€</i>
<i>Comme un parfait myrtilles, hibiscus, crème fromage blanc vanille et sauce hibiscus.....</i>	<i>9.20€</i>
<i>l'association vanille et noix de pécan, gelée vanille-miel, pâte feuilletée caramélisée.</i>	<i>9.30€</i>
<i>Farandole de desserts surprises.....</i>	<i>11.00€</i>

SORBETS : 7.20€

Pomme et Calvados

Poire et William

Citron et Vodka



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.