

MENU A 31.00€ SANS FROMAGE ET 36.00€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Aspic d'aile de raie aux agrumes et baies roses, bouillon verveine citronnée
Velouté froid de poivrons rouge et tomates, émietté de ricotta
Salade de poulet mariné façon Thai
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Goujonnettes de saumon pannées, mijotée de haricots blancs sauce arrabiatta (légèrement épicée)
Sandre poêlé au beurre noisette, sarrasin grillé, céleri branche et orange tiède
Parmentier d'agneau au tandoori, houmous citron et coriandre*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 43.50€ SANS FROMAGE ET 48.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Foie gras de canard cuit au torchon au parfum de Coteau du Layon, chutney de céleri et pomme
Filet de sardine à l'huile de thym, compotée de tomate et oignon rouge sur une base de sablé,
émulsion fenouil
Ris de veau poêlé, tombée d'épinard et œuf dur, espuma crème wasabi et sel fumé*

AU CHOIX :

*Gambas en marinade instantanée et snackées, salade fraîcheur, mayonnaise épicée
Filet de bar, compotée de mangue et palet d'igname glacé, poivre passion cacao, condiment
cacaahuètes
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, boulgour Oriental, sauce miel et épices
Piccatas de filet mignon de veau à la Basquaise, risotto au chorizo et oignons nouveaux*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 64.50€ SANS FROMAGE ET 69.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Foie de canard poêlé sur une tranche de brioche toastée, compote de rhubarbe et grenade
Nage de langoustines dans leur bisque, tartare de petits légumes et caviar citron*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Noisette d'agneau, pomme de terre darphin, pointes d'asperges vertes, champignons en persillade
et pannacotta, ail et romarin*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE (sauf actuellement pour le foie de canard)

POUR COMMENCER :

<i>Nage de langoustines dans leur bisque, tartare de petits légumes et caviar citron.....</i>	<i>28.90€</i>
<i>Foie de canard poêlé sur une tranche de brioche toastée, compote de rhubarbe et grenade.....</i>	<i>30.90€</i>
<i>Terrine de foie gras de canard cuit au torchon.....</i>	<i>24.80€</i>
<i>Filet de sardine à l'huile de thym, compositée de tomate et oignon rouge sur une base de sablé, émulsion fenouil.....</i>	<i>22.90€</i>
<i>Velouté froid de poivrons rouge et tomates, émietté de ricotta.....</i>	<i>15.90€</i>
<i>Ris de veau poêlé, tombée d'épinard et œuf dur, espuma crème wasabi et sel fumé</i>	<i>29.20€</i>
<i>Salade de poulet mariné façon Thai</i>	<i>16.90€</i>
<i>Aspic d'aile de raie aux agrumes et baies roses, bouillon verveine citronnée.....</i>	<i>20.50€</i>

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....</i>	<i>36.10€</i>
<i>Goujonnettes de saumon pannées, mijotée de haricots blancs sauce arrabiatta (légèrement épicée) .</i>	<i>19.90€</i>
<i>Sandre poêlé au beurre noisette, sarrasin grillé, céleri branche et orange tiède.....</i>	<i>26.50€</i>
<i>Filet de bar, compositée de mangue et palet d'igname glacé, poivre passion cacao, condiment cacahuètes.....</i>	<i>26.50€</i>
<i>Gambas en marinade instantanée et snackées, salade fraîcheur, mayonnaise épicée</i>	<i>25.90€</i>
<i>Filet de bœuf au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé.....</i>	<i>30.90€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, boulgour Oriental, sauce miel et épices</i>	<i>26.80€</i>
<i>Piccatas de filet mignon de veau à la Basquaise, risotto au chorizo et oignons nouveaux</i>	<i>26.90€</i>
<i>Parmentier d'agneau au tandoori, houmous citron et coriandre.....</i>	<i>20.90€</i>
<i>Noisette d'agneau, pomme de terre darphin, pointes d'asperges vertes, champignons en persillade et pannacotta, ail et romarin</i>	<i>25.80€</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

Tarte fine chaude aux pommes , caramel au beurre et fleur de sel (12 min) 9.90€

Entremet fraise-chocolat, biscuit cacao, crémeux chocolat noir tonka, compotée de fraise vanillé, ganache fraise-basilic et fraises fraîches.....9.50€

Agrume et verveine citronnée : biscuit amande citron, crémeux huile d'olives, confit agrumes..... 9.10€

Nuage exotique à la vanille : île flottante, gavotte lactée marmelade banane mangue et passion..... 9.30€

Entremets Bonneau 7.50€

Pomme Cidre et caramel : espuma caramel beurre salé, gelée de Cidre, pickles de pomme au Cidre. 9.00€

Baba kalamansi, crème à la passion et baie de passion..... 9.10€

Nectar à la pêche (tuile kouign amann muscovado, espuma à la pêche acidulé, brunoise de pêches, gelée de vin moelleux au thym 9.30€

SORBETS : 7.40€

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.