

MENU



ENTRÉES - 8 €

GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE AU COMBAWA ET CÉLÉRI DÉSTRUCTURÉ

PRESSÉ DE LAPIN À L'ANETH, FENOUIL CROQUANT ET VINAIGRETTE AU JUS DE LAPIN

PANACOTTA AU SAFRAN DE VENDÉE PARFUMÉE À LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER, CONDIMENT TOMATE BRULÉE 

PLATS - 17 €

ÉPAULE D'AGNEAU CONFIT 36H AU MASSALÉ, AUBERGINE DU JAPON ET JUS DE CUISSON

LIEU JAUNE ROULÉ A LA FEUILLE DE NORI RÔTIE, CRÉMEUX DE CAROTTE A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE

VOILE DE RAVIOLES ET HERBES FRAÎCHES, LÉGUMES DE SAISON ET CRÈME DE CHAMPIGNONS A L'AMARETTO ÉMULSIONNÉ 

FROMAGES - 8 €

CHÈVRE FRAIS DE LA MAISON LOÏC CHUPIN, CRUMBLE DE PERSIL ET DE POMME ACIDULÉE

TRIO DE FROMAGES DE LA MAISON BELLEVAIRE, CONFITURE ALAIN MILLIAT

DESSERTS - 8 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET ESTRAGON, GLACE DE BREBIS À L'ESTRAGON, FRAMBOISES FRAÎCHES ET STREUSEL AU CACAO

GOURMANDISE A LA FRAISE DE VENDÉE, PETIT POIS ET GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC BIO KAOKA PARFUMÉE A LA MENTHE POIVRÉE

CAFÉ GOURMAND

FORMULES

CARTE



22 €

ENTREE

+

PLAT

OU

PLAT

+

DESSERT

29 €

ENTREE

+

PLAT

+

DESSERT