

ENTRÉES

PULPE D'AUBERGINES ÉPICÉE AU YAOURT, CONFIT D'ÉCHALOTE	7 €	V
TOMATES CERISE DE CHEZ RIO, BURRATA & EAU DE TOMATE	10 €	V
TERRINE DE VOLAILLE MARBRÉ AU NORI, CONDIMENT HERBES ÉPICÉ	10 €	
OEUF FRIT & FAISSELLE, BOUILLON GLACÉ ROQUETTE	11 €	V
POTAGER GOURMAND AUX LÉGUMES DE SAISON, TERRE DE CACAO	12 €	V
TARTARE DE THON EN CEVICHE, CITRON VERT/MENTHE/PIGNON	16 €	
(EN VERSION PLAT)	22 €	
FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ MR VALTEAU MARMELADE CERISE & COCO RÂPÉE	17 €	
CARPACCIO DE LANGOUSTINES, CAMEL DE GINGEMBRE SALADE FENOUIL/POMME/FROMAGE BLANC	18.5 €	
ESCARGOTS BIO DU BOCAGE VENDÉEN, ÉLEVÉS ET FARCIS PAR MR ROYER	LES 6 9.5 € LES 12 19 €	
LES HUÎTRES DE CHEZ JOËL DUPUCH SPÉCIALES N°3 IMPÉRATRICE	LES 6 15 € LES 9 22.5 € LES 12 30 €	

V: PLAT VÉGÉTARIEN

Nos suggestions du moment sont présentes sur l'ardoise chaque jour en fonction des produits de saison et de nos fournisseurs !

TOUS NOS METS SONT SERVIS BOISSONS NON COMPRIS, SAUF MENTION PARTICULIÈRE. PRIX NETS.

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES PAIEMENTS PAR CHÈQUE, AMEX ET UNIONPAY

POUR TOUT RÉGLEMENT, UNE NOTE INFORMATIQUE DOIT VOUS ÊTRE PRÉSENTÉE, ELLE NE DOIT COMPORTER NI RATURE NI SUPPLÉMENT.

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION À L'ACCUEIL. POUR TOUT RENSEIGNEMENT, N'HÉSITEZ PAS À FAIRE APPEL À VOTRE SERVEUR.

PLATS

SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON LES LÉGUMES SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF VOUS SERONT PROPOSÉS LÉGÈREMENT CROQUANTS	14 €	V
CROQ' SAUMON/FAISSELLE/CITRON SERVI AVEC SON MESCLUN DE SALADE	14 €	
SALADE DE SAUMON MARINÉE CITRONNELLE/ SOJA CHOUDOU/KASHA/ROQUETTE	16 €	
SALADE DU JOUR LA SALADE DU JOUR VOUS SERA PRÉSENTÉE SUR L'ARDOISE	16 €	
TARTARE DE BŒUF FAÇON « ARISTIDE » SAUCE HOISIN/MIEL/FLEUR DE THYM/HUILE FUMÉE POMME DE TERRE GRENAILLES RISSOLÉES	18 €	
LOMO DE VENDÉE CONDIMENT ÉCHALOTE/CITRON/GINGEMBRE JUS À L'AIL NOIR & COURGETTE VIOLON CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	22 €	
TARTARE DE THON FAÇON CEVICHE CITRON VERT/MENTHE/PIGNON	22 €	
FILET DE PAGRE , ÉMULSION AÏOLI, ARTICHAUT VIOLET & GNOCCHI JUS FAÇON BOUILLABAISSE	22 €	
JARRET DE VEAU CONFIT 9H , PÊCHES, GRENAILLES & VERVEINE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE NÉCESSITANT 15 MINUTES DE PRÉPARATION	23 €	
CABILLAUD RÔTI , GRAINES D'ÉPEAUTRE AUX TOMATES CONFITES OLIVES NOIRES & PÂTE DE CITRON FUMÉE	23 €	
ONGLET DE BOEUF , FINE PURÉE, CROQUETTE AIL/PERSIL/MOELLE SAUCE BORDELAISE	24 €	
DOS DE MAIGRE , PAK CHOÏ BRAISÉ AU TANDOORI, JUS DE CAROTTE/MIEL/ORANGE & PULPE DE POIS CHICHE CUISSON AU FOUR	24 €	

NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION DU **PAIN SANS GLUTEN**
MERCİ D'INFORMER NOTRE ÉQUIPE EN DÉBUT DE REPAS
15 MINUTES SONT NÉCESSAIRES POUR SA PRÉPARATION

DESSERTS

TARTES & GÂTEAUX DE SAISON	6 €
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND ET SES TROIS DESSERTS RÉDUCTION	8 € / 9 €
COUPE GLACÉE FRAISE MELBA	9 €
COUPE GLACÉE CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
BOULE DE GLACE OU SORBET DISPONIBILITÉ DES PARFUMS SELON LA SAISON	LA BOULE: 2.5 €
TUTTI FRUTTI DE FRUITS NOIRS DESSERT SANS SUCRE AJOUTÉ	9 €
SPHÈRE MERINGUÉE PASTÈQUE/FRAMBOISE	9 €
PARTERRE DE FRAISE & CHOCOLAT BLANC « WAINA »	9 €
CORNET PÊCHE, ABRICOT & MIEL DE LAVANDE	9 €
LE « KUBE » TOUT CHOCOLAT « CARAÏBE »	10 €
ILLUSION NOIX DE COCO, CŒUR DE MANGUE & CITRON VERT	10 €

ET APRÈS... (4CL)

COGNAC VSOP GRANDE CHAMPAGNE GIRAUD	9.5€
ARMAGNAC XO LASSAUBATJU	9€
ARMAGNAC LASSAUBATJU 1998	12.5€
CALVADOS 10 ANS LES VERGERS DE PLAINVILLE	10€
CALVADOS DU PAYS D'AUGE 15 ANS - DOMAINE DUPONT	14.5€
EAUX DE VIE CAZOTTES POIRE WILLIAMS, MAUZAC ROSE OU REINE CLAUDE DORÉE	12.5€
