GRIGNOTAGE TOUTE LA JOURNÉE

Croq' au saumon gravelax, Philadelphia & citron	12 €
Mc Aristide : Burger de veau, pain Sarrasin, chèvre frais poivrons confits/roquette/mayonnaise basilic	20 €
Caviar d'Aubergines au cumin et savora	7 €
Oeufs mimosa servis dans leurs coquilles	7 €
Mêlée de légumes rafraîchie à la Coriandre	8 €
Terrine Maison	9 €
Fromages de chez P. Beillevaire	9 €
Planche de charcuterie	9.5 €
Foie gras comme au restaurant	16 €
Les huîtres de chez **Joël Dupuch** Spéciales n°3 Impératrice	les 6 15 € Les 9 22.5 € Les 12 30 €

BRUNCH DU DIMANCHE
BUFFET SALÉ SUCRÉ
DÈS 11H - 29 EUROS

Notre formule se compose de :

buffet salé/sucré, pains, viennoiseries, confitures...

Jus de fruit fraichement pressé par nos soins

Boisson chaude au choix

100% de produits frais et faits maison !

Réservation conseillée

ENTRÉES

Caviar d'Aubergines au cumin et savora		7 €	V
Oeufs mimosa servis dans leurs coquilles		7 €	V
Mêlée de légumes rafraîchie à la Coriandre		8 €	V
Gaspacho de légumes de saison et Salpicon		8 €	V
Faisselle aux herbes fraîches et haddock, salsa verde		10 €	
Pieds de porc panés et boudin noir snacké, sucrine et jus à la sauge		13 €	
	(en version plat)	20 €	
Tartare de dorade, concombre, colombo et menthe		14 €	
	(en version plat)	20 €	
Chair de crabe rafraîchie à la Grenobloise et mayonnaise épicée		16 €	
Foie gras de canard de chez Mr Valteau, à l'hibiscus et Rhubarbe		16 €	
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 comprises, sauf mention particulière. Prix Nets.
Nous vous informons que nous n'acceptons pas les paiements par chèque, Amex et Unionpay
Pour tout règlement, 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

Mijoté de légumes de saison	12 €	V
Salade de saumon mariné, quinoa, concombre et fêta	15 €	
Poitrine de poulet du Maine Label Rouge aux graines, algues & sésame, fregola sarda	19 €	
Mc Aristide : Burger de veau, pain Sarrasin, chèvre frais poivrons confits/roquette/mayonnaise basilic	20 €	
Pieds de porc panés et boudin noir snacké, jus à la sauge	20 €	
Tartare de dorade, concombre, colombo et menthe	20 €	
Onglet de boeuf, moelle pochée, purée et ail noir	22 €	
Navarin d'agneau aux épices douces, jeunes légumes de saison	22 €	
Lieu jaune rôti, coquillage, choux fleur sautés au curry & jus lait coco/citron	22 €	
Cabillaud confit à la sarriette, garniture façon pissaladière, roquette, jus lié à l'anchois	23 €	
Quasi de veau braisé à basse température, gnocchis de pommes de terre, petits pois et vrai jus	24 €	
Lotte, pulpe de fenouil, risotto d'amandine et jus bouillabaisse	25 €	

DESSERTS

Tartes & Gâteaux de saison	6 €
Assiette de fraises avec son confit et chantilly maison	9 €
Strates craquantes de chocolat, crème chocolat grand cru manjari et crumble spéculos	9 €
Baba au Rhum, Rhubarbe, framboise et crème de jasmin	9 €
Fraîcheur autour du citron et fromage blanc	9 €
Vacherin glacé au gré du pâtissier	9 €
Soufflé crémeux tout chocolat	11 €
Boule de glace ou sorbet	La boule: 2.5 €
Café Gourmand / Thé Gourmand	8 € / 9 €

APRÈS REPAS

Cognac vsop Grande Champagne Giraud 9.5€

Viticulteurs de Père en fils depuis les années 1650, Paul Giraud est spécialisé dans la mise en bouteille de très vieux cognacs authentiques 100% Grande Champagne, premier cru de la région délimitée de Cognac. Cette cuvée d'eau-de-vie jeune et puissante exprimant toute la fougue d'une Grande Champagne avec des arômes de raisin frais a obtenu la Médaille d'argent au Concours général agricole 2017.

Cognac Leyrat XO Vieille Reserve 14.5€

XO Vieille Réserve est un cognac capiteux et ferme. Issu du domaine de la famille Abécassis, il est marqué par des notes de bois précieux et de fruits mûrs.

Armagnac Lassaubatju 1998 12.5€

Premier vignoble certifié bio, Lassaubatju propose un millésime riche et opulent qui évoque les fruits secs (noix, noisette) et les fruits séchés (figue, pruneau) et offre beaucoup d'équilibre en bouche.

Armagnac L'Encantada 20 ans 14.5€

Plus qu'un domaine, c'est le terroir qui parle ici. Issu de domaines tous originaires du grand Bas Armagnac, l'Encantada propose un assemblage tout en souplesse. Ce brut de fût, très aromatique, typique du Bas Armagnac, laisse exploser des notes de miel à la dégustation.

Calvados 10 ans Les Vergers de Plainville 10€

Les arômes de pommes acidulées et sucrées se délivrent progressivement, pour dominer largement après aération. Sa bouche est élégante, épurée, mais également fumée, robuste et racée.

Calvados du pays d'auge 15 ans - domaine dupont 14.5€

Le Calvados Plus de 15 ans a vieilli au minimum 15 ans en fûts de chêne. Eau de vie douce, persistante et intense avec des arômes de pommes vertes, de fruits secs (noisettes), de bois et de vanille.

Eaux de Vie Cazottes

Poire Williams, Mauzac Rose ou Reine claude dorée 12.5€

Véritable aventurier du goût naturel, Laurent Cazottes exprime la quintessence des fruits et des fleurs qu'il cueille dans un terroir cultivé en agriculture biologique, sous mention Nature & Progrès et avec des pratiques en Biodynamie.

Absinthe La Fée Parisienne 7.5€

La Fée Parisienne est élaborée selon une recette du 19e siècle à partir de 9 herbes différentes, parmi lesquelles figurent : la grande absinthe, le fenouil, la mélisse, l'anis, la menthe, la coriandre.