

La Carte

Les Entrées

Croustillant de mozzarella, tomates, poivrons et pesto, salade verte	8.50€
Gaspacho de betterave au balsamique	8.00€
Foie gras maison à la framboise et rhubarbe	14.50€
Thon mi cuit, douceur d'avocat et cacahuète	13.50€
Saumon confit à l'huile d'olive, mangue et radis vert	13.00€

Les Plats

Mignon de porc à l'orange et miel, courgettes grillées	14.00€
Filet de truite, choux fleur et crème de fenouil, sauce à l'aneth	15.00€
Filet de Sandre, asperges vertes des bois, chorizo et beurre blanc citron	22.00€
Filet de bœuf, pomme de terre de Noirmoutier, échalotte noir sucrée et jus de bœuf	18.50€
Magret de canard, carottes et jus à la myrtille, jeune pousse d'épinard à la moutarde à l'ancienne	18.00€

Les Desserts

Planchette de fromages et petite salade	10.00€
Panna cotta au citron vert et crumble	7.50€
Banane en plusieurs textures parfumé au vieux rhum et coriandre, tuile croustillante et glace yaourt	8.50€
Fraise gariguettes, huile d'olive et basilic	9.00€
Sablé fin au chocolat, ganache montée aux épices, vanille et glace chocolat	9.50€
Brownies chocolat et chantilly pistache	7.00€
Café gourmand	10.00€

N'hésitez pas à nous demander de consulter la liste des produits allergènes présent dans nos plats, disponible à l'accueil.

Tous nos prix sont net et service compris.