

A La Carte

Les Entrées

La Truite, Betterave et Oignons : 15€

Le filet cuit dans un sel aromatisé à l'aneth, baies et poivre de Timut, condiments soubise, graines de moutarde et betteraves déclinées, crème glacée à l'oignon doux des Cévennes

Le Quinoa et le Millet : 15€

Rencontre des deux céréales comme un taboulé, carottes couleurs, courges et agrumes, velouté chaud de mâche et cresson à l'huile de noisette du Moulin à huile Paul Laurent

Les St Jacques : 19€

Snackées et déglacées au vinaigre de cidre, chorizo et tombée d'épinards

Le Foie Gras de Canard : 19€

En terrine mi-cuit façon marbré, granny Smith et lentilles verte en chutney, gel de cacao, et pain d'épices maison

Les Plats

Le Bar au beurre de vanille, bacon et citron

Le pavé rôti dans un beurre de vanille, bacon séché et infusé dans une crème de chou-fleur aux haricots moquette de Vendée Label Rouge, pickles de chou-fleur, espuma légère d'haricots citronnée

La Gambas : 27€

Snackées à huile de cacahètes, crème de tiponambourg, légumes du moment

La Canette de Mr Léon Dupont : 22€

Filet cuit à basse température, puis snacké, servi rosé à cœur, quelques éclats de maïs grillés, navets or et blanc glacés au bouillon de clémentine, maïs poêlés et mousseline crémeuse, jus réduit aux parfums d'agrumes

Le Végé : 18€

L'orge perlé façon carbonnade, cuit comme un risotto à la bière blonde de chez Graine de Bulles, jeune pousse d'épinard et jus réduit

Le Pavé de Cerf et le Foie Gras : 29€

Taillé dans le filet et cuit suivant votre préférence dans un beurre moussieux, jus réduit à la syrah, escalope de foie gras poêlée

Le Ris de Veau : 29€

La noix de ris de veau, cuite dans un bouillon aromatique puis rôtie dans un beurre moussieux, jus crème aux morilles



A La Carte

Les Fromages

Le Fromage blanc : 5€

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas servi avec coulis, sucre maison et crème

Ou

Le Fromage Affiné : 9€

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

Les Desserts

La Passion, La Banane, et La Coriandre (sans gluten) : 9€

Bavaroise moelleuse à la passion, biscuit et sablé coco, meringue légère et gel à la banane, sorbet rafraîchit à la coriandre

Ou

Le Choco-lait, la Noisette et Le Sarrasin : 9€

Pain de gène au cacao, croustillant et sablé sarrasin, crémeux au Chocolat Gianduja de la Maison Weiss, gelée de cacao et crème glacée au sarrasin torréfiée

Ou

La Pomme, La Cacahuète et Le Lait de Soja : 9€

Granny Smith rôti dans un caramel, tartare à la cacahuète, espuma au lait de soja, croustillant et sorbet pomme verte et aneth

Ou

Le Chocolat Ceiba de la maison Weiss : 10€

Finger au chocolat ceiba 64% de chez Weiss, crémeux à la courge et sablé cacao, sorbet butternut orange

