

M

enu du Terroir 47€

Mise en Bouche

Salade de Haricots Verts,
Croquettes moelleuses de Poissons,
Gros Lait et Herbes

Ou

Farcis d'Aubergines aux Coques
Roquette et Citron

Filet de Colin à la Viennoise d'Aneth,
Pommes de Terre au Bouillon,
Crème de Petits Pois

Ou

Poitrine de Porc gratinée « comme un Ribs »,
Pomme Macaire et Confiture d'Oignons

Millefeuille Sarrasin, Vanille, Caramel,
Glace au Sarrasin torréfié

Ou

Dôme Pistache Abricot,
Sorbet Yaourt Romarin

M

enu Découverte 70€

Mise en Bouche

Ravioles tièdes d'Araignée,
Rougets de nos Côtes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Filet de Saint Pierre,
Tomate Confite farcie aux Légumes d'été,
Fleur de Courgette à la Palourde et au Citron,
Sauce Basilic

Ou

Quasi de Veau rôti,
Tian de Légumes,
Gnocchi de Pommes de Terre à l'Estragon ciselé

Chocolat Noir 63% et Fruits Rouges au Naturel,
Glace au Porto

Ou

Déclinaison autour du Lait, du Miel et du Chouchen

M enu Dégustation 90€

Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Carpaccio de Langoustines,
Consommé de Langoustines et Oursin,
Grains de Caviar Kaviari

Nage de Homard Safranée et Artichauts Violets

Turbot aux Truffes d'Eté,
Millefeuille de Pommes de Terre aux Truffes

Mosaïque de Framboises et Tomates Anciennes,
Sorbet Tomate Framboise

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)

16€ les 100g

Le Sauté de Homard au Côteau du Layon
Servi pour 2 personnes

49€/pers

Assiette de Fromages Affinés – Maison OLLIVIER – Boulogne Sur Mer

15 €

M enu Petit Gourmet 15€

Jusqu'à 12 ans

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,
Galettes de Pommes de Terre

Glace ou Sorbet Maison
(Sup Dessert à la carte + 6.50€)