

Menu du Terroir 34 €

Mises en Bouche

Velouté de Tomates au Consommé de Crustacés,
Moules à l'Estragon

ou

Aubergines cuisinées, Coques au Citron,
Salade de Roquette

Filet de Colin aux Fruits de La Passion,
Pommes de Terre au Fenouil

ou

Lapin Fermier farci,
Brick de Pommes de Terre au Thym et Carottes à l'Orange

Rosace de Pommes confites,
Glace au caramel au Beurre Salé

ou

Abricot rôti,
Crème Mascarpone à la Vanille de Madagascar,
Glace Pistache

Menu Découverte 59 €

Mises en Bouche

Cannelloni de Langoustines au Blé Noir,
Courgettes au Jus de Viande et Lard
ou

Foie gras de Canard Maison
Cuit au Torchon en Croûte Poivrée
ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Filet de Saint Pierre au beurre de Citron,
Raviole de Palourdes grises,
Pommes de Terre confites
ou

Pièce de Veau Rôtie,
Millefeuille de Pommes de Terre à la Pâte d'Olives
Légumes au Persil Plat

Bavarois de Fromage Blanc,
Cœur de Rhubarbe et Fraises du Pays
Ou

Déclinaison de Chocolat
Crèmeux, Mousse, Biscuit

Menu Terre et Mer 78 €

Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table

Langoustines Rôties,
Mousseline d'Artichauts au Foie Gras

Homard, Sauce Corail
Et Artichauts Bouquet

Escalope de Turbot,
Pommes de Terre et Beurre à la Truffe d'Été

Parfait Glacé Verveine Citron,
Fruits Rouges au Naturel

Menu Petit Gourmet 13.50 €

Jusqu'à 12 ans

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

Glace

A la Carte

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

22 € les 100gr

Le Sauté de Homard au Côteau du Layon (servi uniquement pour 2 personnes)

39 €/personne

Prix net TTC
Boisson non comprise