

Menu du Terroir 35 €

Mise en Bouche

Crème de Courgettes à l'Huile de Basilic,
Moules façon « Espagnole »
Et Œuf parfait

Ou

Gaspacho de Tomates,
Quenelle de Poisson à l'Estragon et Salade d'Herbes

Poitrine de Porc confite,
Nouilles Soba et Blettes sautées

Ou

Filet de Colin, Pommes de Terre au Bouillon et Coques,
Sauce aux Herbes

Tatin de Pommes revisitée
Crème au Rhum Diplomatico, Vanille et Caramel
Glace Cacahuète

Ou

Entremet Cassis-Violette,
Mousse de Lavande et Sorbet Cassis

Menu Découverte 62 €

Mise en Bouche

Cannelloni de Blé Noir à la langoustine,
Courgettes au jus de Viande
et Sauce Curry

Ou

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

6 Huîtres creuses de Bretagne N°2

Filets de Rougets, Risotto de Fregola Sarda
Beurre de Truffes
Ou

Pièce de Veau,
Croquettes de Pommes de Terre au Jambon Cru,
Parmesan et Romarin
Confit de légumes

Abricots rôtis et Romarin,
Crème Vanille Verveine / Abricot
Sorbet Yaourt
Ou

Mousse Guanaja 70% Chocolat,
Biscuit Tonkanelle, Fruits Rouges et Sorbet Framboise

Menu Terre et Mer 82 €

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

Langoustines Rôties
Crème d'Artichaut et Foie Gras fondu

Sauté de Homard
Tomates confites aux Piquillos

Filet de Turbot
Ravioles de Tourteau et Palourdes
Beurre de Truffes d'Eté

Parfait Verveine Citronnelle,
Quelques Fraises fraîches et d'autres rôties...

Menu Petit Gourmet 15 €

Jusqu'à 12 ans

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

Glace ou Sorbet Maison

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr) 23 € les 100 gr

Sauté de Homard au Côteau du Layon
(Plat servi pour 2 pers, pièce de 500 g) 39 €/personne

Prix net TTC
Boisson non comprise