



MENU

DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE

MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22 € TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Pressé de Volaille Fermière au Jambon de Pays

Tapenade, Sauce Vierge

OU

Pastilla de Tomates "Pleine Terre"

et Mozzarella marinée, Salade à l'ail Doux

PLATS

Pavé de Lieu Noir en cuisson douce, Crème Basilic

Poêlée de Légumes d'été

OU

Epaule de Cochon Français confite, infusion au

Romarin, Ecrasé de Pommes de Terre

DESSERTS

Camembert frit, Cœur Coulant et Roquette

OU

Nougat Glacé à la Croquante

OU

Crème Brûlée parfumée à la Fraise,

Financier Amande

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

38€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32 € TTC

ENTRÉES

Quenelle de Crabe et Queue de Crevettes en Salade
Mangue et Agrumes, Sauce Cocktail

OU

Tartare de saumon frais et Daurade, jus de Yuzu,
Espuma d'Herbes Fraiches

OU

Rosace de Melon au Magret fumé et Délice de Foie gras
Condiments au Balsamique blancs et raisins

PLATS

Filet de Maigre rôti à la fleur de Sel, Fondue de Légumes
Réduction de Tomates Confites

OU

Suprême de Pintade basse Température "version Orloff"
Pommes Grenailles, crème de Marjolaine

OU

Filet de Bœuf Français aux deux Moutardes
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés

OU

Chaud-Froid de Fruits Rouges Gratinés au Sabayon
Glace à la Banane

OU

Gourmandise au Chocolat Noir, Pétales Croquants
Crème Anglaise à la Menthe

OU

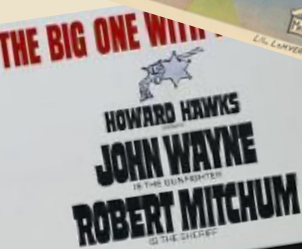
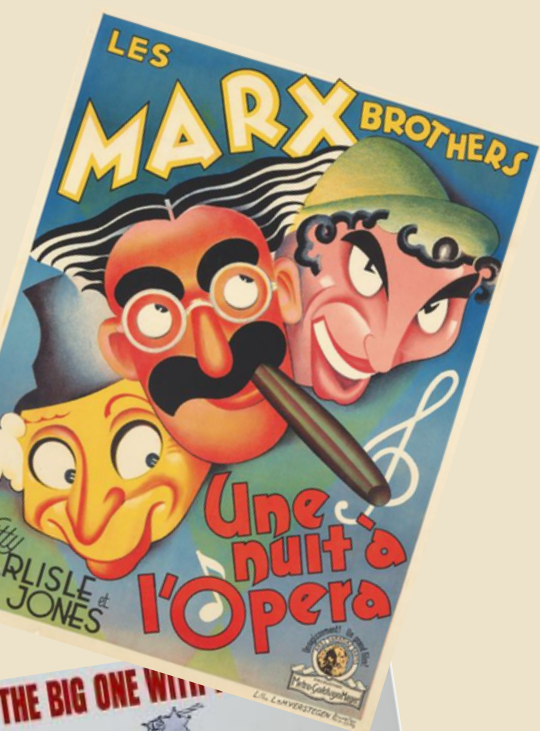
Moelleux Noisettes, Pommes caramélisées
Sorbet façon Tatin

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU TERROIRS DE FRANCE

49€ TTC



**Fraicheur de Tourteau d'Atlantique,
Pommes "Granny Smith"
Citron Vert et Tuile Sarrasin**



**Gaspacho de Langoustines Bretonnes juste saisies
Espuma d'Herbes Fraiches**

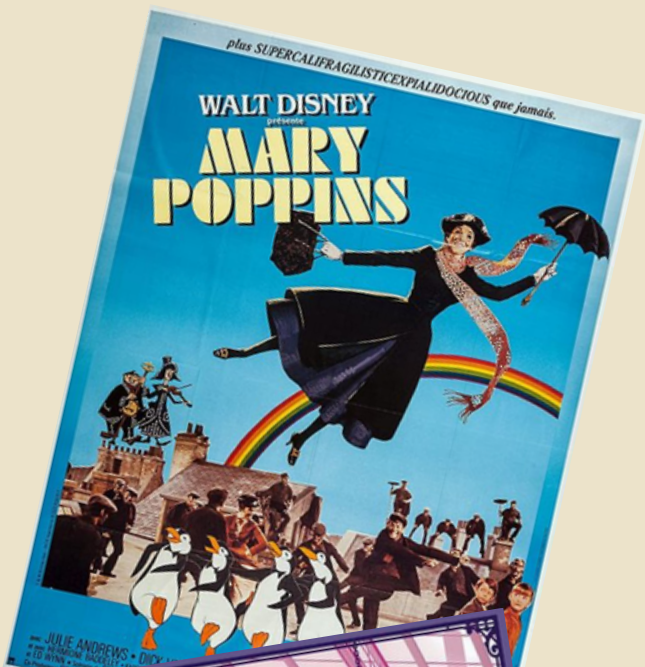


**Tournedos de Quasi de Veau Français façon Rossini
Minis Légumes confits**



**Parfait glacé d'Anjou parfumé au Cointreau
Brisures de Biscuits**

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU ENFANTS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Rosace de Melon et Magret

OU

Tartare de Saumon frais

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Suprême de Poulet Fermier et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin de Fraises et son Sorbet

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)



NOTRE CARTE

Pour Commencer...

- Pastilla de Tomates "Plaine Terre" et Mozzarella marinée, Salade à l'ail Doux 11 €
- Pressé de Volaille Fermière au Jambon de Pays, Tapenade, Sauce Vierge 12 €
- Fraicheur de Tourteau d'Atlantique,
Pommes "Granny Smith", Citron Vert et Tuile Sarrasin 19 €
- Gaspacho de Langoustines Bretonnes juste saisies Espuma d'Herbes fraîches 20 €
- Tartare de Saumon frais et Daurade, jus de Yuzu, Espuma d'Herbes Fraîches 18 €
- Rosace de Melon au Magret fumé et Délice de Foie gras,
Condiments au Balsamique blancs et raisins 16 €

De la Mer...

- Pavé de Lieu Noir en cuisson douce, Crème Basilic, Poêlée de Légumes d'été 22 €
- "Fraicheur de la Mer en salade"
Quenelle de crabe, Queues de Crevettes et Tartare de Saumon ,
Mangue, Agrumes et salade de Jeunes Pousses 24 €
- Filet de Maigre rôti à la fleur de Sel,
Fondue de Légumes, Réduction de Tomates Confites 26 €

A la Terre...

- Épaule de Cochon Français confite, infusion Romarin, Écrasé de Pommes de Terre 20 €
- Suprême de Pintade basse Température "version Orloff"
Pommes Grenailles, crème de Marjolaine 25 €
- Filet de Bœuf Français (170 Gr) aux deux Moutardes,
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes 30 €

Pour les Gourmands...

Tournedos:

- façon Rossini de Veau (170gr) de nos Régions de France 37 €
- façon Rossini de Bœuf (170gr) de nos Régions de France 37 €

DESSERTS



Si vous aimez le Fromage!



Sélection de trois Fromages Affinés

9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés

12 €

Camembert frit, Cœur Coulant et Roquette

7 €



Notre Happy Ending!



Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits

9 €

Crème Brûlée parfumée à la Fraise

10 €

Moelleux Noisettes, Pommes caramélisées
Sorbet façon Tatin

11 €

Palette de Sorbets et Fruits de Saison

11 €

Gourmandise au Chocolat Noir, Pétales Croquants
Crème Anglaise à la Menthe

12 €

Chaud-Froid de Fruits Rouges Gratinés au Sabayon
Glace à la Banane

12 €

Parfait glacé d'Anjou parfumé au Cointreau et
Brisures de Biscuits

12 €

