



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

Croustillant de Brie aux Pommes et Lard Fumé

Pesto de Noix

OU

Crèmeux de Maquereau frais et Fumé en Tarte Fine

Crème Aigrette

PLATS

Pavé de Saumon au Paprika Fumé

Fondue de Chou Pak Choi et son Velouté de Butternut

OU

Suprême de Poulet Français aux Champignons de nos caves

Poêlée de Légumes automnale

DESSERTS

Chèvre Frais Frit et Roquette

OU

Nougat Glacé à la Croquante

OU

Crème Brûlée à la Pistache,

Rose des Sables au Chocolat

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

Feuilleté de Joue de Boeuf au Foie Gras chaud
Réduction au Porto

OU

Bavaroise de Saumon fumé, Mousse Mascarpone au Yuzu

OU

Gratinée d'Escargots à ma façon et Croutons à l'Ail

PLATS

Pavé de Sandre Basse Température, Sauce Champagne
Carottes Braisées

OU

Magret de Canard rôti au Poivre Timut, Jus Corsé
Pommes de Terre Grenailles

OU

Filet de Bœuf Français à la Tomme Angevine
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés

OU

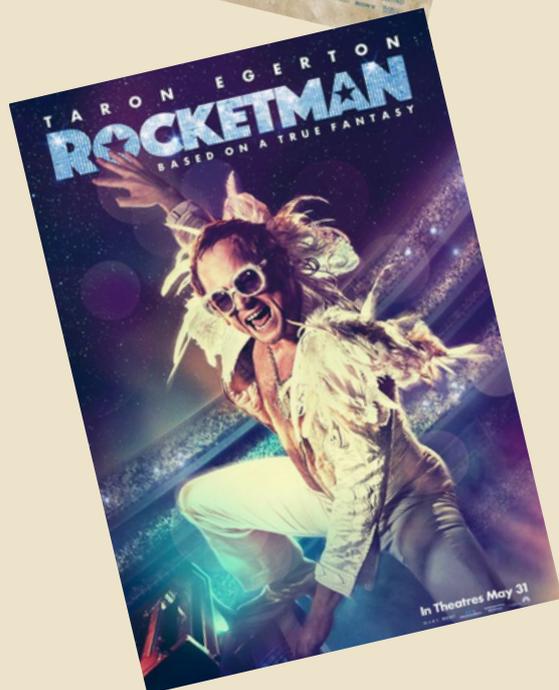
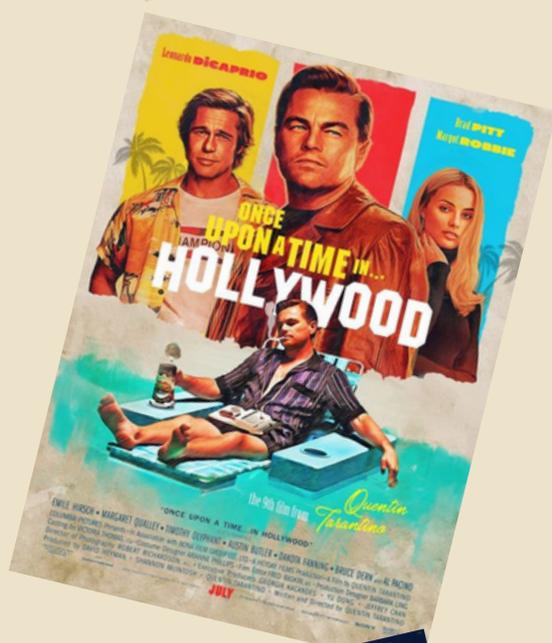
Chaud-Froid de Poire et Caramel à la fleur de Sel

OU

Gros Macaron, Coque Vanille, Ganache à la Praline Rose

OU

Chou revisité Chocolat et Café, Cœur Coulant



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

MENU TERROIRS DE FRANCE

49€ TTC

Mise en Bouche:

Royale de Foie Gras et son Escalope

Jus Corsé



Entrée:

Piqué de Saint Jacques au Lard Fumé

Velouté de Butternut au Gingembre



Plat:

Côtelette d'Agneau Français aux cocos de Vendée

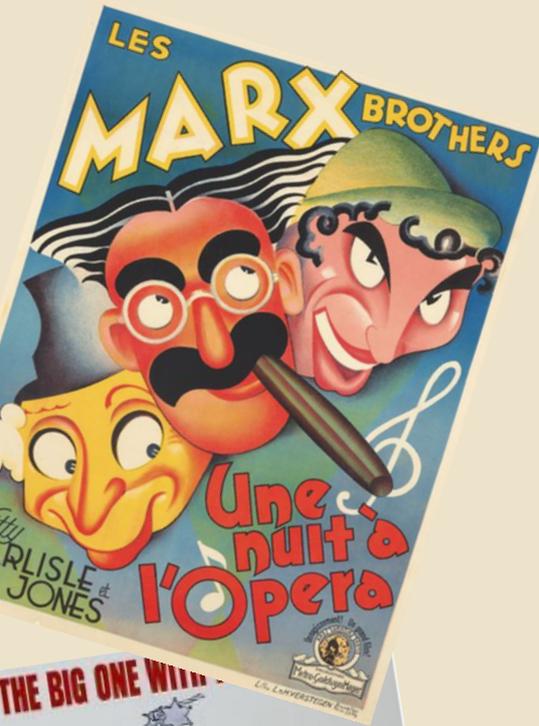
Sauce au Thym frais



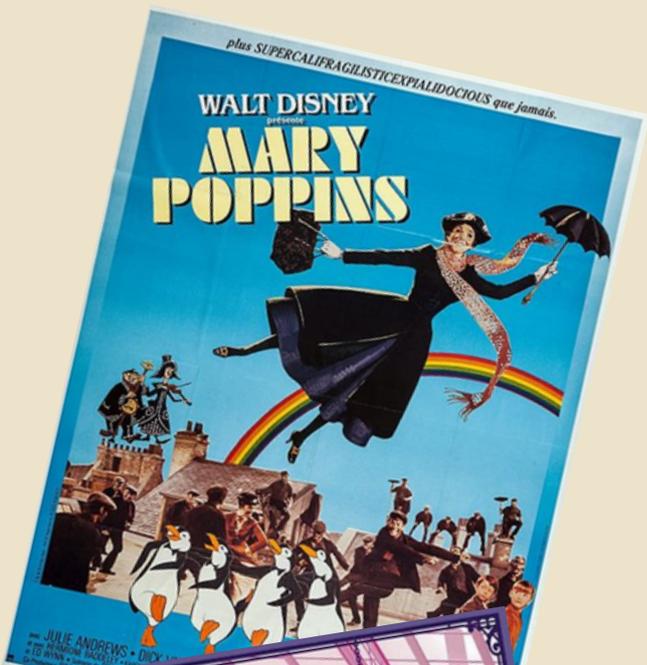
DESSERT:

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

Buchette de Saumon Fumé

OU

Croustillant de Brie aux Pommes

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Suprême de Poulet français et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Chou tout Chocolat

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)



NOTRE CARTE

Pour Commencer...

Crèmeux de Maquereau frais et Fumé en tarte fine, Crème Aigrette	11 €
Croustillant de Brie aux Pommes et Lard Fumé, Pesto de Noix	12 €
Feuilleté de Joue de Boeuf au Foie Gras Chaud, Réduction au Porto	19 €
Piqué de Saint Jacques au Lard Fumé, Velouté de Butternut au Gingembre	20 €
Bavaroise de Saumon fumé, Mousse Mascarpone au Yuzu	18 €
Gratinée d'Escargots à ma façon et Croutons à l'Ail	16 €

De la Mer...

Pavé de Saumon au Paprika Fumé, Tagliatelle de Légumes et son Velouté	22 €
Noix de Saint Jacques poêlées et légumes de Saison, Velouté de Légumes Racine	29 €
Pavé de Sandre Basse Température, Sauce Champagne, Carottes Braisées	26 €

A la Terre...

Suprême de Poulet français aux Champignons de nos caves	20 €
Poêlée de Légumes automnale	
Magret de Canard rôti au Poivre Timut, Jus Corsé	25 €
Pommes de Terre Grenailles	
Filet de Bœuf Français (170 Gr) à la Tomme d'Anjou,	30 €
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes	

Pour les Gourmands...

Fantaisie Agneau et Canard façon Rossini de nos Régions de France	37 €
Tournedos de Boeuf façon Rossini (170gr) de nos Régions de France	37 €

DESSERTS



Si vous aimez le Fromage!



Sélection de trois Fromages Affinés

9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés

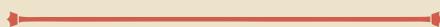
12 €

Chèvre Frais Frit et Roquette

7 €



Notre Happy Ending!



Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits

9 €

Crème Brûlée Pistache et Rose des Sables Chocolat

10 €

Chou revisité Chocolat et Café, Cœur Coulant

11 €

Palette de Crèmes Glacées et Fruits de Saison

11 €

Gros Macaron, Coque Vanille, Ganache à la Praline Rose

12 €

Chaud-Froid de Poire et Caramel à la fleur de Sel

12 €

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

12 €

