

## 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

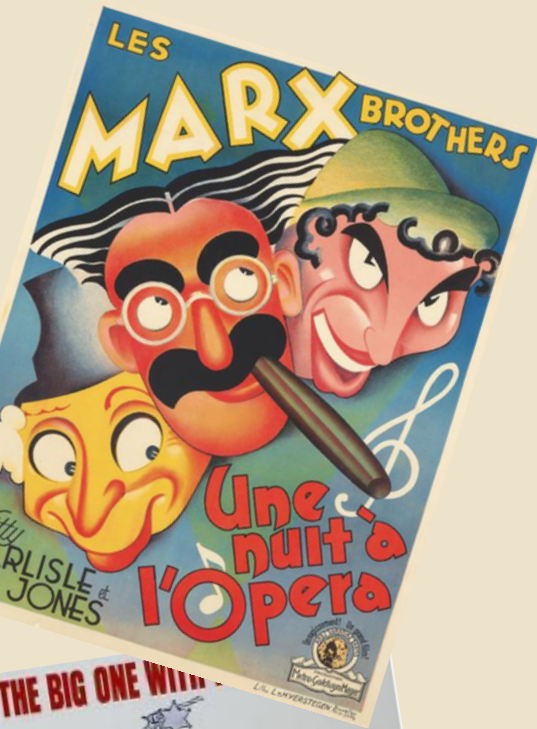
Sauce au Thym frais



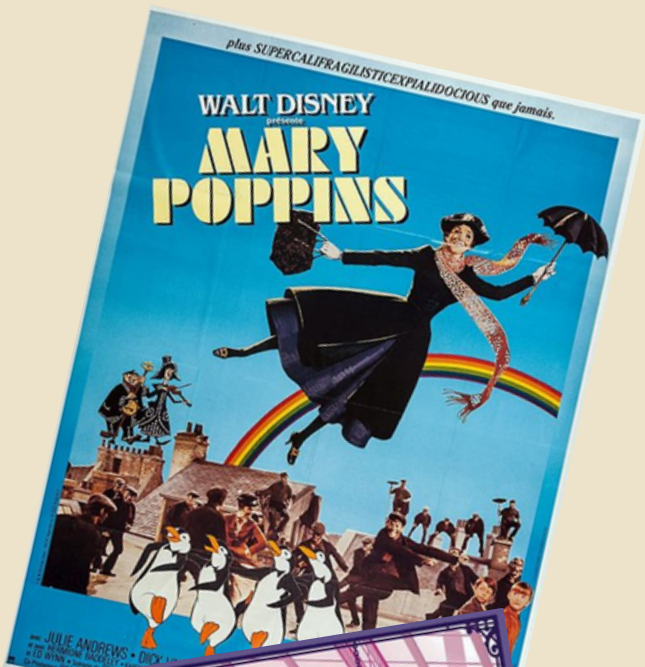
## DESSERT:

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 €

