



MENU DÉJEUNER 90 €

ACCORD METS/VINS EN 3 TEMPS 65€

SAVEURS DE BIENVENUE

\*\*\*\*\*

AMUSE BOUCHE

Risotto de soja, huîtres Cadoret, mousse de champignons

\*\*\*\*\*

PÉTALE DE DAURADE

Radis, condiment abricot

Ou

LA TOMATE DU JARDIN DE RABELAIS

Confit à la provençale, mozzarella

\*\*\*\*\*

ŒUF BIO

Girolles, chorizo, sauce poulette

Ou

RAVIOLE EN BRAS CROISÉS

Tourteau et curry, beurre battu au cidre, condiment blanc de citron

\*\*\*\*\*

CABILLAUD

Courgettes, coques marinières

Ou

CANARD DE CHALLANS

Navet confit, pêche de la Maison Yannick Colombie, sauce bigarade

\*\*\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON ALLÉOSSE

Supplément (12€)

\*\*\*\*\*

PRÉ-DESSERT

\*\*\*\*\*

ENTREMETS FIGUE

Emulsion crème vanille, figue pochée au Porto, sorbet Ginger Beer

Ou

PÊCHE

Gâteau aux amandes, granité Szechuan verveine

\*\*\*\*\*

CHOCOLAT PATRICK ROGER

*Nos viandes sont d'origine française.*



MENU DÉCOUVERTE 180 €

ACCORD METS/VINS EN 5 TEMPS 125€

SAVEURS DE BIENVENUE

\*\*\*\*\*

AMUSE BOUCHE

Risotto de soja, huîtres Cadoret, mousse de champignons

\*\*\*\*\*

PÉTALE DE DAURADE

Radis, condiment abricot

\*\*\*\*\*

MAQUEREAU

Pommes de terre de Noirmoutier, bouillon iodé

\*\*\*\*\*

ŒUF BIO

Girolles, chorizo, sauce poulette

\*\*\*\*\*

SAINT PIERRE

Dashi, concombre, caviar de Sologne

\*\*\*\*\*

PIGEON DE RACAN DE LA MAISON BELLORR

Betteraves, mirabelles, amandes

\*\*\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON ALLÉOSSE

Supplément (12 €)

\*\*\*\*\*

PRÉ-DESSERT

\*\*\*\*\*

L'ÉCUELLE DU MOINE

\*\*\*\*\*

CHOCOLAT PATRICK ROGER

*Nos viandes sont d'origine française.*



MENU DÉCOUVERTE 180 €

ACCORD METS/VINS EN 5 TEMPS 125 €

SAVEURS DE BIENVENUE

\*\*\*\*\*

AMUSE BOUCHE

Risotto de soja, huîtres Cadoret, mousse de champignons

\*\*\*\*\*

LA TOMATE DU JARDIN DE RABELAIS

Confit à la provençale, mozzarella

\*\*\*\*\*

MAQUEREAU

Pommes de terre de Noirmoutier, bouillon iodé

\*\*\*\*\*

SAINT PIERRE

Dashi, concombre

\*\*\*\*\*

PIGEON DE RACAN DE LA MAISON BELLORR

Betteraves, mirabelles, amandes

\*\*\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON ALLÉOSSE

Supplément (12 €)

\*\*\*\*\*

PRÉ-DESSERT

\*\*\*\*\*

L'ÉCUELLE DU MOINE

\*\*\*\*\*

CHOCOLAT PATRICK ROGER

*Nos viandes sont d'origine française.*



INSPIRATION DES MARCHÉS 250 €

ACCORD METS/VINS EN 5 TEMPS 125 €

SAVEURS DE BIENVENUE

\*\*\*\*\*

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres Cadoret, mousse de champignons

\*\*\*\*\*

PÉTALE DE DAURADE

Radis, condiment abricot

\*\*\*\*\*

ŒUF BIO

Girolles, chorizo, sauce poulette

\*\*\*\*\*

RAVIOLE EN BRAS CROISÉS

Tourteau et curry, beurre battu au cidre, condiment blanc de citron

\*\*\*\*\*

LANGOUSTINE

Lard parfumé, blettes de la ferme du Perche

\*\*\*\*\*

BAR DE LIGNE

Chou pointu, sauce soubise, caviar de Sologne

\*\*\*\*\*

AGNEAU DU PAYS D'OC

Carottes laquées au gingembre

\*\*\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON ALLÉOSSE

Supplément (12 €)

\*\*\*\*\*

PRÉ-DESSERT

\*\*\*\*\*

CHOCONUTS

Glace caramel beurre salé, cacahuète, chocolat au lait

\*\*\*\*\*

L'ÉCUELLE DU MOINE

\*\*\*\*\*

CHOCOLAT PATRICK ROGER