

Première assiette...

Saumon juste tiédi 17.00€
Cassis et cacahuètes, pickles de betterave et vinaigrette citron confit.

Thon rouge snacké 18.00€
Bouillon Thaï, fève des marais, gingembre confit et jet de soja.

Joue de veau braisée 18.00€
Pommes de terre, raifort, poivrons étuvés, oignons grelots acidulés et réduction tomates roma

Foie gras de canard poêlé 18.00€
Jeunes pousses acidulées, chutney d'ananas et d'abricots.

Gambas snackées 18.00€
Légumes croquants, écrasé de pommes de terre aux algues et sauce mousseline.

Pressé de foie gras de canard 19.00€
Rhubarbes, pignons de pins, oranges sanguines

Deuxième assiette...

Filet de maigre 26.00€
Artichaut, diable de tomates, gnocchis maison, couteau en tartare, jeunes oignons étuvés et beurre blanc échalotes.

Filet pur grillé 28.00€
Aubergine frite, beurre maître d'hôtel, roquette, polenta de parmesan, baume pomme de terre à l'anchois et jus réduit.

Ris de veau cuit meunière 29.00€
Poivrons étuvés, aubergine, charlotte de Noirmoutier et beurre blanc échalotes.

Filet de saumon 27.00€
Bouillon corsé, fèves des marais, jet de soja et roquette.

Pigeonneau royal d'Anjou 28.00€
Polenta parmesan, légumes passés au beurre, oignons grelots et jus corsé.

Turbot grillé 29.00€
Légumes du moment, artichaut et mousseline de Bintje aux algues.

« Nous travaillons avec des produits frais, c'est la raison pour laquelle des changements peuvent survenir dans les préparations au vu de la disponibilité des marchandises. »