

# LA CARTE

## **Harmonie Gourmande d'un premier plat**

- Foie gras de canard mi- cuit, caramel Suzette,  
burger d'oranges confites à la cannelle 18 €
  
- Carpaccio de filet de bœuf, huîtres grillées, huile de noix,  
chorizo et condiments de citron vert 16 €
  
- Cromesquis d'agneau fondant, houmous de moquette de Vendée,  
tartare de choux rouge à la coriandre 11 €
  
- Velouté de courges butternut, châtaigne et  
chantilly aux noix du Périgord 10 €  
Avec copeaux de foie gras (+2 €)
  
- Effiloché de saumon mariné à l'aneth, pomme granny Smith et  
chantilly de Dubarry 14 €

## **Les Poissons**

- Pavé de Maigre à la plancha,  
risotto crémeux aux pleurotes et vieux parmesan,  
pancetta croustillante pesto de noix 20 €
  
- Crevettes sauvages, chutney d'agneau  
carottes et balsamique, boulangère de panais et  
condiment de dattes Medjool 22 €
  
- Merlu de ligne légèrement fumé,  
écrasé de pommes de terre à l'ail confites,  
jus de persil et mesclun d'herbes fraîches 19 €

## **Les Viandes**

- Filet de bœuf sur un toast frotté à l'huile de truffes,  
escalope de foie gras poêlé et jus périgueux et  
gratin dauphinois 29 €
  
- Pavé de veau cuit moelleux,  
crémeux de châtaigne jus court au thym,  
citron et gingembre, mousseline de courges 24 €
  
- Magret de canard au soja,  
compoté de pommes et courges caramélisée,  
frites de polenta. 24 €

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

## La Carte Des Desserts

9 €

- Tartare de fruits exotiques servis comme un mojito au rhum blanc, espuma citron vert.
- Pomme rôtie au miel de l'île de Ré, gros sablé breton/ caramel lacté et glace à la crème d'Isigny
  - Crème brûlée orange caramel, sorbet au sésame noir et croustillant de sésame
  - Truffier au chocolat, miel et grand Marnier, fine marmelade d'oranges confites et sorbet Yuzu
  - L'assiette de fromage affiné de l'Epicurium
  - Chèvre frais du Poitou et jambon de Vendée marinés comme un involtini à l'huile d'olive extra

## **Le Menu « 123 »**

29 €

Pressé de raie, coriandre et pois chiche, condiment de pamplemousse rose

Ou

6 Huîtres n°4 de la maison Lambert, beurre demi sel et citron

Ou

Nougat de chèvre frais aux fruits secs, magret fumé au bois de hêtre et julienne de pommes  
granny Smith

\*\*\*\*

Tournedos de volaille du domaine de la chaume  
farce fine au vieux malt, compotée de romanesco,  
au beurre demi sel et jus corsé

Ou

Pavé de merlu contisé au lard fumé croustillant de risotto au comté,  
velouté de cresson et noisettes grillées.

Ou

Wok de légumes, nouilles soba et avocat grillé,  
sésame et gingembre

\*\*\*\*

Verrine d'ananas confit à la badiane, gaspacho  
et capuccino à la fève de tonka

Ou

Poires confites dans un sirop au miel de l'île de Ré,  
macaronade et sorbet thé vert Matcha

Autres dessert à la carte +2 €



Notre menu de la semaine

Du lundi au vendredi, servi uniquement le midi

hors jours fériés

Un plat 13 €

Une entrée + un plat OU Un plat + un dessert 15 €

Entrée + plat + dessert 19,50 €

