



Menu Découverte 78 €

En 6 services selon l'inspiration du Chef
Servis pour l'ensemble de la table



Menu Plaisir 39€

Pour Commencer...

Poulpe laqué, betteraves fumées Prix Carte 15€

Maquereau à la flamme, curry-lait de coco Prix Carte 12€

Pour Suivre...

Lotte, seiche, andouilles, consommé de langoustines Prix Carte 22€

Filet de Veau rôti, blettes, pommes de terre de Noirmoutier, jus de braisage Prix Carte 26€

Supplément Fromage Feuilleté à la Fourme d'Ambert 10€

Pour Finir...

Feuille à feuille chocolat-café, crème glacée arabica Prix Carte 10€

Baba aux fraises, rhum vieux Prix Carte 12€



Menu Tradition 55€

Pour Commencer...

Araignée de mer rôtie au beurre, crème de pommes de terres Prix Carte 16€

Saint Jacques en crouste, sabayon Morilles Prix Carte 17€

Pour Suivre...

Ris de Veau meunière, langoustines, légumes de Printemps Prix Carte 39€

Saint-Pierre cuit au plat, asperges, cebettes, sauce Maltaise Prix Carte 28€

Supplément Fromage Feuilleté à la Fourme d'Ambert 10€

Pour Finir...

Entremet Vanille de Madagascar, croustillant gavotte, crème glacée vanille Prix Carte 13€

Tarte à la Rhubarbe, ganache pistache Prix Carte 12€

Les Indispensables... A partager ou Non



Terrine de Foie gras de Canard de chez Robert Duperier 18€

Escargots farcis au beurre 6 pièces 8€ 12 pièces 16€

Burrata des Pouilles 9,50€

Côte de Boeuf Salers à partager pour 2 pers 68€

Gigot d'agneau de lait à partager pour 2 pers 62€

Bugaled

Jusqu'à 12ans

Plat, dessert Bugaled, 1 boisson 15€

Pâte italienne, jambon, parmesan

Poisson pané, pommes de terres au beurre

Dessert : Fondant chocolat

Pour toutes allergies merci de nous prévenir au moment de la prise de commande

Nous vous souhaitons un excellent repas...