



Menu Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert 28€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 23€

(Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

Nos entrées

LE VELOUTÉ

Champignons de Paris, poêlée de pleurotes croustillante espuma à la crème de marron, tuile de pain.

LA DAURADE

Marinée, pamplemousse citron vert, échalotes et ciboulettes, pickles d'orange sanguine.

Nos plats

LE MIGNON DE PORC

Rôti, purée d'haricots lingots Vendéen, Pommes de terre grenaille, copeaux de lard, jus corsé moutarde à l'ancienne.

LE SAUMON

Poêlé, émincé de chou-kale, purée de betteraves, crémeux de porto aux baies roses.

Nos desserts

LE BROWNIES

Chocolat noix de pecan, sauce anglaise.

LA PANNA COTTA

Vanille, gelée mandarine, segment d'orange et streusel cacao.

Menu Enfant 14€

Plats

Poisson ou viande,
Pommes de terre ou légumes au choix.

Desserts

2 Boules de glace ou dessert du Chef.

Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération