

DÎNER DU MARDI AU SAMEDI &  
DÉJEUNER DU SAMEDI

**Notre menu**

*ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 29,90€  
ENTREE, PLAT, DESSERT - 39,90€*

**ENTRÉES**

12,00 €

Magret fumé, topinambour,  
sablé au sésame, siphon de foie gras & pickles de poires

Sarrasin - tourteau,  
Tuiles de sarrasin, crabe, mayonnaise wasabi & Granny Smith

**PLATS**

18,00 €

Mignon de porc,  
bouillon Chorba, blés, condiment harissa

Poisson du marché,  
finger de patate douce, orange sanguine et sauce curry-vanille

Effeillé de légumes de saison,   
crumble pistache, pesto de roquette et mesclun de fleurs

**DESSERTS**

12,00 €

Noix - Gianduja,   
Biscuit aux noix, pailleté feuillantine, mousse noisette & cœur Gianduja

Citron - pavot,   
lemon curd, gel citron, crumble pavot & chocolat blanc



Mets élaborés à base de produits frais et de saison - Viande origine France - Mets végétarien



**Notre carte**

**ENTRÉES**

Tartelette charbon végétal, langoustines snackées,  
royale de langoustine, jardin végétal

13,00 €

Le veau en tataki,  
figues, ketchup de betterave et baies roses

14,00 €

**PLATS**

Poitrine de cochon de Vendée,  
truffe d'été, effeuillé de pomme de terre jazzy, jus réduit

22,00 €

Le chateaubriand,  
arancini de polenta et basilic, herbes d'été et jus de crustacés

28,00 €

Effeuillé de légumes de saison,   
crumble pistache, pesto de roquette et mesclun de fleurs

18,00 €

**DESSERTS**

Déclinaison de fromages   
en trois façons, glace miel - amande

11,00 €

Le Jardin   
crème mascarpone tonka, sponge cake aux herbes, streuzel chocolat

12,00 €

Pavlova clémentines - estragon   
gel clémentines - estragon, marmelade clémentine - miel, meringue, pain de gênes pistache

12,00 €

La poire pochée aux épices   
biscuit sarrasin - hibiscus, pop corn sarrasin, caramel au vin chaud

11,00 €



Mets élaborés à base de produits frais et de saison - Viande origine France - Mets végétarien



**MENU ENFANT - 12 ANS**

***PLAT ET DESSERT - 9.00€***

**PLATS**

Suprême de volaille et frites

OU

Poisson du marché et légumes du moment

**DESSERTS**

Dessert du moment

OU

Boules de glace

Chocolat, poire, vanille et barbe à papa

---

**BRUNCH LE DIMANCHE MIDI**

***BUFFET A VOLONTÉ***

**ADULTES - 35.00€**

**ENFANT (-12ANS) - 15.00€**

**Notes sucrées**

Bar à yaourt, viennoiseries, pancakes, confitures, sirop d'érable, caramel au beurre salé, panna cotta, fromage blanc, salade de fruits, céréales, madeleines, tartelettes, brioches perdues, fruits de saison, gâteau marbré...

**Mets salés**

Oeufs brouillés, bacon, saucisses, pommes de terre grenailles, bar à soupes, quiches, navettes, assortiment de charcuteries & fromages, jambon serrano, saumon gravlax, plat du jour...

**Boissons chaudes**

Thé, café, chocolat chaud

**Boissons fraîches (non alcoolisées)**

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, boisson détox



Mets élaborés à base de produits frais et de saison - Viande origine France