

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

Effeuillé 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



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 €


Effeillé 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 gènes pistache 12,00 €

La poire pochée aux épices 
biscuit sarrasin - hibiscus, pop corn sarrasin, caramel au vin chaud 11,00 €



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

Œufs 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

