

## A LA CARTE

### Les entrées

Médailillon de foie gras au naturel, macaron noisette-pain d'épices Chutney d'échalotes à la Troussepinette	16 €
Douceur végétale, saveur de la mer et duo de pointes d'asperges	17 €
Cannelloni de truite fumée à la chair de crabe et coriandre, Sorbet poivron	18 €

### Les poissons

Filet de sabre au beurre blanc, riz vénéré et compotée de fenouil	17 €
Filet de lotte rôti à la Vendéenne	20 €

### Les viandes

Jambon aux Mogettes	12 €
Filet de canette rôti sauce poivre sauvage, épinard frais et boulgour à la tomate	19 €
Bavette aux pleurotes, Écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches	20 €

Filet de bœuf aux morilles, pommes Darphin et légumes du moment 27 €

Prix nets-service compris et hors boisson

### Les fromages

Assiette de 3 fromages 6.00 €

### Les desserts

Dacquoise aux amandes, crémeux chocolat rose et  
Son sorbet rubarbe 12.00 €

Feuillantine aux fraises, glace pistache  
et coulis de fruits rouges 12.00 €

Medley chocolaté 14.00 €

Tulipe printanière aux 4 parfums 10.00 €

Café Gourmand 6.50 €  
(Moelleux chocolat, financier, crème brûlée)

Prix nets-service compris et hors boisson