

A LA CARTE

Les entrées

Médailillon de foie gras au naturel, macaron noisette-pain d'épices Chutney d'échalotes à la Troussepinette	16 €
Corolle de la mer, tartare de tomates multicolores et pointes d'asperges vertes	17 €
Cannelloni de truite fumée à la chair de crabe et aneth, Sorbet poivron	18 €

Les poissons

Filet de sabre rôti à la Vendéenne	20 €
------------------------------------	------

Les viandes

Jambon aux Mogettes	12 €
Filet de canette rôti, mousseline de patates douces et effilochée de courgettes	19 €
Bavette sauce poivre sauvage, Écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches	20 €
Filet de bœuf aux morilles, mousseline de polenta et légumes du moment	27 €

Les fromages

Assiette de 3 fromages	6.00 €
------------------------	--------

Les desserts

Meringue fondante et son crémeux pêche, sorbet abricot Et coulis de fruits rouges	12.00 €
--	---------

Feuillantine aux fruits rouges et sorbet pêche	12.00 €
--	---------

Dacquoise à la pistache, ganache chocolat rose Comptée d'abricots et sorbet fraises	14.00 €
--	---------

Profiteroles Maison	11.00 €
---------------------	---------

Vacherin Fraises-Vanille	11.00 €
--------------------------	---------

Moelleux au chocolat	7.00 €
----------------------	--------