

Menu Estival à 25.00 €uros *

Salade au fromage de chèvre chaud et feuille de jambon de Vendée séché

Pavé de bœuf sauce poivre Noir de Kâmpôt, frites et haricots verts

Parfait citron vert et sa feuillantine mousse Gianduja,
Fruits rouges et sorbet ananas

Menu du Terroir à 37.00 €uros *

Salade au magret fumé et gésiers de canard

Ou

Feuilleté de truite fumée et effilochée de poireaux,
Sauce acidulée

Suprême de pintade au cidre,

Mousseline de patates douces et compotée de courgettes

Ou

Quasi de veau sauce porto,

Gratin de pommes de terre au Comté et tomate rôtie aux herbes

Croquant caramel-beurre salé, chocolat Dulcey et sorbet abricot

Ou

Pavlova crémeux vanille, tartare d'ananas et sorbet fraises (sans gluten)

Supplément « assiette de fromages » dans les menus 6 €

Menus Affaires à 27.00 €uros

A choisir dans le menu du Terroir

Servi midi et soir du lundi au samedi sauf jours fériés

Entrée + Plat chaud

Ou Plat chaud + dessert

Menu du jour à 16.00 €uros *

Entrée + Plat chaud + dessert

Formule express à 13.00 €uros *

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

* Servi le midi uniquement du lundi au vendredi sauf jours fériés

Prix nets-service compris et hors boissons

« A la carte » *

Entrées

Salade au fromage de chèvre chaud
et feuille de jambon de Vendée séché 12.00 €

Salade au magret fumé et gésiers de canard 15.00 €

Feuilleté de truite fumée et effilochée de poireaux, Sauce acidulée 18.00 €

Poisson

Dos de cabillaud à la Vendéenne
(Mogettes et jambon de Vendée séché) 20.00 €

Viandes

Pavé de bœuf sauce poivre Noir de Kâmpôt
Frites et haricots verts 19.00 €

Suprême de pintade au cidre, Mousseline de patates douces
Et compotée de courgettes 21.00 €

Quasi de veau sauce porto, Gratin de pommes de terre au Comté
Et tomate rôtie aux herbes 24.00 €

Fromages

Assiette de 3 fromages 7.00 €

Desserts (à commander au début de repas)

Croquant caramel, ganache chocolat Dulcey,
Sorbet abricot 13.00 €

Pavlova crémeux vanille, tartare d'ananas et sorbet fraises
(Sans gluten) 13.00 €

Parfait citron vert et sa feuillantine mousse Gianduja,
Fruits rouges et sorbet ananas 13.00 €

Coupe de sorbet maison, parfum du moment (3 boules) 11.00 €

***- nous tenons à votre disposition, la Liste des Allergènes sur une carte séparée**

Prix nets-service compris et hors boissons