

La Carte

Les entrées

Escargots de Cornillé Les Caves, Crème de Persil à l'ail Confitée	18€
Fraise de Veau au Jus de Muscadet, Pommes de Terre au Safran et Parrot Bleu	18€
Foie Gras Préparé par nos Soins, Chutney de Poire et Mangue	19€
Poêlée de Ris de Veau et Crevettes, Crème Légère au Vadouvan	24€



Les Plats

Le Poisson du Marché	20€
Le Retour de Pêche	24€
Selle d'Agneau Rôtie au Four, Coulis de Piment Doux	20€
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	20€
Belle Entrecôte de Nos Régions au Beurre de persil, Légumes de Saison	24€



Les Desserts

Chariot de Fromages Affinés	8€
Crumble Dragées et Framboises, Crème au Yuzu	10€
Poire Rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10€
Le Magellan et Quelques Framboises, Glace Vanille et Macarons au Chocolat	10€

Menu enfant : 14.70 €

Taxes et Service Compris – Boisson Non Comprise
Viande Bovine d'Origine Française