

" La Carte "

<i>Lisette de maquereau en gelée de poiré</i>	10 €		
<i>Œuf mollet crème de raifort, pulpe de cresson & ail noir</i>	10 €		
<i>L'entrée du Chef</i>	10 €		
<i>Feuilleté d'asperges, ris de veau & duxelle de pleurotes</i>	19 €	supplt menus	9 €
<i>Langoustines rôties et sa bisque, déclinaison de céleris & grillons de canard</i>	19 €	supplt menus	9 €
<i>Poisson selon arrivage, parmentier aux algues, pointes d'asperges & sa sauce citron / mélisse</i>	20 €		
<i>Canette du pays d'Andaine, sauce miel et vinaigre de cidre, mousseline de carottes & artichaut à la barigoule</i>	20 €		
<i>Le plat du Chef</i>	20 €		
<i>Médaillon de lotte et son cervelas à la ciboulette, sauce aux pistils de safran, riz arborio à l'artichaut</i>	30 €	supplt menus	10 €
<i>Pigeonneau de Pornic, sauce vin de poires épicées, gnocchi de chèvre, épinards & pommes dauphines</i>	30 €	supplt menus	10 €
<i>Plateau de fromages affinés TRIO</i>	8 €		
<i>Fraises façon Melba</i>	10 €		
<i>Soufflé chaud à la Bagnolèse</i>	10 €		
<i>La douceur du Chef</i>	10 €		
<i>Fraisier</i>	15 €	supplt menus	5 €
<i>Saint-honoré</i>	15 €	supplt menus	5 €



Notre restaurant vous accueille
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 20h30



English Menu Inside