

« Menu Plaisir »

à 52 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 64 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit aux morilles

gaufre de pomme de terre

et pomme Granny au Jurabalsam

ou

Le homard des côtes Bretonnes

en médaillon et en émietté servi froid

haricots verts, tomates anciennes

et gaspacho en vinaigrette au piment d'Espelette



Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine

aux citrons confits et girolles

ou

Le maigre de ligne de l'île d'Yeu confit à l'huile d'olive

fèves, mousseline de pomme de terre, truffe d'été

et jus brun



Le chèvre frais à la ciboulette de chez «Mme Frelin»

marmelade de fruits rouges et épine vinette

ou

Notre sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte

(à commander en début de repas)

« Menu Dégustation »

à 75 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menu servi pour l'ensemble de la table

Dernière commande à 13h00 et à 20h00

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez vous guider par le chef
qui vous propose son menu en 6 services

« Menu Gourmand »

à 40 €uros sans fromages

à 44 €uros avec fromages

Mise en bouche



Dans l'esprit d'un croque-monsieur
autour de la truite rose de la pisciculture «Beuque»



Le dos de lieu Jaune de ligne de Noirmoutier

gratiné aux herbes, fleur de courgette
et poêlée de tomates et fenouil

ou

Le filet mignon de porc poché à la sauge, légumes d'été
à l'huile de Colza du Val d'Amour et cube de polenta



Notre sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



Les quartiers de pêches infusés à la menthe poivrée pain
de Gênes, espuma au Macvin et sorbet pêche

« Menu Saint Germain » à 30 €uros

Mise en bouche



L'artichaut barigoule

en salade et moules de Bouchot à l'escabèche



La cuisse de pintade fermière de l'Ain en ballottine

Comté, saucisse de Morteau
et risotto crémeux



L'assiette de fromages (*supplément 4€*)



La panna cotta au chocolat Dulcey

abricot et streusel