

# Au fil des saisons 37.00 €



*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Saumon confit à 53°  
Fromage blanc au Yuzu et Gingembre  
Crème végétale et pickles d'oignons rouges*

**Ou**

*Veloute de butternut  
Langoustine rôti, chantilly à l'aneth  
Œuf de truite*

\* \* \* \* \*

*Paleron de veau « cuisson 24 heures »  
Vaporeux de céleris, lards rôtis et choux de Bruxelles  
Pommes Macaire, Jus à l'estragon*

**Ou**

*Levée de rouget de nos côtes  
Gremolata d'anguilles Kalios fumées  
Ecrasé de pommes de terre aux olives Kalamata,  
Jus de bouillabaisse*

*Les plats sont accompagnés d'une cassolette de  
Pommes de terre grenailles au beurre demi-sel*

\* \* \* \* \*

*Assiette de 3 fromages de la 'Fromagerie de la Prée'*

**Ou**

*L'idée d'une tarte citron  
Meringue soufflée au Basilic, sorbet aux agrumes*

**Ou**

*Le Sablé Breton aux figues rôties  
Glace au thym, crème citronnée*

# Saveurs d'automne 49.00 €



Mise en bouche

\* \* \* \* \*

12 Huîtres n°3 de Noirmoutier  
Sébastien le Guern à la Guérinière

**Ou**

Confit de bœuf tiède,  
Bonbon de foie gras au sésame torréfié  
Croquant de légumes marinés façon thai

**Ou**

L'œuf de poule parfait Label Rouge  
Emulsion de pommes de terre, chips de pain  
Tarama de cèpes et jambon sec ibérique

\* \* \* \* \*

Saint-Jacques rôtie au beurre demi-sel  
Endives & orange confite  
Emulsion à la chicore

**Ou**

Epaule de porcelet rôtie, coco de Paimpol et Piquillos  
Blancs de sèche confits, jus parfumé à l'huile de truffe blanche

**Ou**

Ris de veau et escargots de Vendée  
Glacés au jus de Poulet et aux herbes potagères

Les plats sont accompagnés d'une cassolette de  
Pommes de terre grenailles au beurre demi-sel

\* \* \* \* \*

Texture chocolatée  
Crème glacée au café blanc d'Ethiopie  
Chocolat chaud à la cardamome  
Gavottes croustillantes

**Ou**

Eclair contemporain  
Mangue passion, crèmeux de marrons et praliné  
Sorbet mandarine

En supplément : Assiette de 5 fromages de 'la Fromagerie de la Prée' : 8.00 €

(Viandes d'origine Française)  
Prix nets

## Menu Jeune Gourmet 24.00 €

**Pour les gourmets de 8 à 16 ans**

*Fine tranche de truite fumée*  
*Sauce aigrelette*

**Ou**

*Foie gras mi-cuit au cacao et pain d'épices*  
*Compotée de coing et sureau*

\* \* \* \* \*

*Poisson du jour, jus de bouillabaisse*  
*Légumes de saison en cocotte, pommes de terre grenailles*

**Ou**

*Paleron de veau, jus parfumé à l'estragon*  
*Pommes Macaires et carottes fondantes*

\* \* \* \* \*

*L'authentique tarte aux pommes 'Granny Smith'*  
*Glace caramel au beurre salé*

**Ou**

*Carpaccio d'ananas*  
*Sorbet noix de coco*

## Menu Moussaillon 14.00 €

*Salade de crudités de saison*

**Ou**

*Fine tranche de truite fumée*  
*Sauce aigrelette*

**Ou**

*Eventail de charcuterie (coppa et jambon Serrano)*

\* \* \* \* \*

*Poisson du jour cuit à la vapeur*

**Ou**

*Suprême de poulet rôti*

*Les plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles **ou** de pâtes **ou** de riz*

\* \* \* \* \*

*Glace 2 boules*  
*Parfums au choix : (demandez-nous !)*

**Ou**

*Yaourt nature ou aux fruits de chez Beillevaire*

**Ou**

*Carpaccio d'ananas*  
*Sorbet noix de coco*