

Menu Printemps 2018

Réservé à la table entière, tous les déjeuners du mercredi au samedi 15 €

Nous vous proposons une formule : Entrée, plat, dessert et un verre de vin

Retour du marché

Entrée, plat, fromages ou dessert 29 €

Entrée, plat, fromages et dessert 34 €

Dans l'esprit d'un cannelloni de céleri, petit pois cabillaud....

OU

Le risotto carnaroli, cuit dans un bouillon d'asperges, copeaux de vieux Cantal

Le cochon de lait de Mr Pommier, cuit longuement quelques légumes primeurs

OU

Le merlu de ligne, cuit à basse température, émulsion de breds

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Variation autour de la fraise

OU

Le biscuit dacquoise chocolat blanc

Promenade gourmande

Menu au choix à partir de la carte 47 €
Entrée, plat, plateau de fromages et dessert

Confiance

Réservé à la table entière, dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs" 60 €

Les pieds sous la table

Menu confiance et dégustation de vins en complet accord 75 €

avec votre menu



Lesentrées

Dix ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots	18 €
Les asperges vertes aux morilles d'ici et jaunes d'œuf	19 €
La pressée de cochon d'ici, blondes et foie gras de canard	21 €
L'escalope de foie gras de canard, rôtie, condiment gentiane fruits noirs	22 €

Lespoissons

Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche et des saisons	23 €
---	------

Lesviandes

La pièce de bœuf d'ici, cocotte de légumes nouveaux Le pigeonneau de Pornic au foie gras cuit en croûte Le bœuf d'ici version froide, entre tartare et carpaccio qui s'assaisonne d'olives noires et câpres Le veau de lait du pays pris dans la longe, jus court	23 €
--	------

Lesfromages

Plateau de fromages "d'ici et d'ailleurs"	8 €
---	-----

Lesdesserts

9 €

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Un grand classique le baba au rhum arrosé de Don Papa
Variation autour de la fraise
Dans l'esprit d'un vacherin vanille fraise
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute,
sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)