

jarroussel Restaurant

Menu hiver

Réservé à la table entière, tous les déjeuners du mercredi au samedi 13 €
Nous vous proposons une formule : ENTRÉE, PLAT, DESSERT ET VERRE DE VIN

Retour du marché

Amuse-bouche du jour 24 €
Déclinaison autour des choux fleurs et des moules de bouchots
La pièce de daguet d'ici, mousseline de céleri, jus court
Le biscuit amandes/pistaches

Découverte

Amuse-bouche du jour 34 €
La joue de bœuf pure race salers, citron confits, condiment framboise...
Le merlu de petit bateau émulsion iodée et quelques racines
Le plateau de fromage "d'ici et d'ailleurs"
Coco/ananas

Promenade gourmande

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

Confiance

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

Les pieds sous la table

 Jérôme Casanave

Dégustez une sélection de vins en complet accord avec votre menu

75 €



Lesentrées

Dix ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots Bio de Nicole	18 €
Le pounti marbré d'abricot et de ris de veau	19 €
L'ombre commun d' auvergne traité en gravelax , touche de concombres	21 €
La joue de bœuf pure race salers, citrons confits, condiment framboise	17 €

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	23 €
Le pigeonneau de Pornic au foie gras cuit en croute	23 €
Le cochon de lait de Mr Pomiers , farcis et confit	23 €
La fricassée de ris d'agneau de Lacaune a la badiane	23 €

Lesfromages

Plateau de fromages "d'ici et d'ailleurs"

8 €

Jérôme Cazanave

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

Les desserts

9 €

Coco/ananas

Sorbet orange sanguine autour des agrumes corses

Un grand classique le baba au rhum

La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute,
sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)



Jérôme Cazanave

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