

LES ENTRÉES

Racines

Crosnes juste cuits, crème de panais et topinambour, jus corsé de panais, huile d'amande, et main de bouddha

Allergènes : Lait, fruits à coque

Pecten Maximus et châtaigne des mers

Tartare de noix de coquille St Jacques, langues d'oursins, kumbawa et crémeux de céleri rave

Allergènes : Mollusques, lait, céleri, sulfites

L'œuf et la truffe

Œuf fermier gâté de Melanosporum

Allergènes : Œufs, lait, gluten

Le Foie Gras* de Canard de Jules

Le lobe mûré au kombu, fumé au foin, œufs de brochet et bouillon d'algues

Allergènes : Lait, gluten, œufs, poisson

LES PLATS

Le Chou farci

Veau*, cochon*, volaille* et ris de veau* entrelacés dans une feuille de choux et jus de légumes oubliés rôtis

Allergènes : Lait, céleri, gluten

Merlu vendéen et la châtaigne basque

Tempura de merlu à la châtaigne, pil pil à l'ail doux, éclats de châtaignes, épinards et citron confit

Allergènes : Poissons, gluten, œufs, lait, fruits à coque

La Coquille Saint Jacques

Noix confite au saindoux, glacé d'un jus de cresson, de laitue de mer et de moutarde de moût de raisin, fleur d'endive. Soufflé et crème de barbes, poutargue de corail

Allergènes : Mollusques, moutarde, sulfites, lait, œufs

Cerf* de nos forêts

Le dos en canon rôti, sauce poivrée au nori, betterave cuite en croûte de sel, le cuissot en crépinette

Allergènes : Lait, sulfites, gluten

*Origine France

LE FROMAGE



Plateau de fromages

Sélection de fromages de « La Petite Fromagerie »

Allergènes : Lait, fruits à coque, gluten

LES DESSERTS



Le Kiwi rouge

Crème montée au shiso vert, gel de kiwi rouge, opaline, kiwi rouge frais, granité ginger beer

Allergènes : Lait, sulfites

La Fraicheur d'Agrumes

Blanc monté, gel clémentine, agrumes pochés et sorbet aux feuilles de citronnier

Allergènes : Œufs

La Poire

Poire pochée au poivre de Sichuan, gel verjus, espuma à la vanille torréfié, sarrasin soufflé, gavotte, sorbet prosecco

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

La Forêt noire

Biscuit cacao, crémeux chocolat Millot de la maison Valrhona, tuile craquante au gruë de cacao, jus d'amarena infusé au poivre de kampo, copeaux de chocolat et glace à la vanille de Madagascar

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, sulfites

LE MENU DU MARCHÉ

*Allergènes disponibles à la demande à nos serveurs.
Nouveau menu chaque semaine*

LE MENU

RETOUR DES VIGNES

Pecten Maximus et châtaigne des mers

Tartare de noix de coquille St Jacques, langues d'oursins,
kumbawa et crémeux de céleri rave

Allergènes : Mollusques, lait, céleri

Racines

Crosnes juste cuits, crème de panais et topinambour, jus
corsé de panais, huile d'amande, et main de bouddha

Allergènes : Lait, fruits à coque

Le Foie Gras de Canard* de Jules

Le lobe maturé au kombu, fumé au foin, œufs de brochet et
bouillon d'algues

Allergènes : Lait, gluten, œufs, poisson

Merlu vendéen et la châtaigne basque

Tempura de merlu à la châtaigne, pil pil à l'ail doux, éclats de châtaignes, épinards et citron
confit

Allergènes : Poissons, gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Chou farci

Veau*, cochon*, volaille* et ris de veau* entrelacés dans une feuille de choux et jus de
légumes oubliés rôtis

Allergènes : Lait, céleri, gluten

La Fraicheur d'Agrumes

De notre producteur Humberto

Blanc monté, gel clémentine, agrumes pochés et sorbet aux feuilles de citronnier

Allergènes : Œufs

La Poire

Poire pochée au poivre de Sichuan, gel verjus, espuma à la vanille torréfié, sarrasin soufflé,
gavotte, sorbet prosecco

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

**Origine France*

LE MENU DU MARQUIS

Pecten Maximus et châtaigne des mers

Tartare de noix de coquille St Jacques, langues d'oursins,
kumbawa et crémeux de céleri rave

Allergènes : Mollusques, lait, céleri

Le Foie gras de canard* de Jules

Le lobe maturé au kombu, fumé au foin, œufs de brochet et
bouillon d'algues

Allergènes : Lait, gluten, œufs, poisson

Merlu vendéen et la châtaigne basque

Tempura de merlu à la châtaigne, pil pil à l'ail doux, éclats de
châtaignes, épinards et citron confit

Allergènes : Poissons, gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Lièvre* à la royale

Façon Sénateur, melanosporum et variation d'hiver

Allergènes : Lait, sulfites, céleri

Le Kiwi rouge

Crème montée au shiso vert, gel de kiwi rouge, opaline, kiwi
rouge frais, granité ginger beer

Allergènes : Lait, sulfites

La Forêt noire

Biscuit cacao, crémeux chocolat Millot de la maison
Valrhona, tuile craquante au grué de cacao, jus d'Amarena
infusé au poivre de kampo, copeaux de chocolat et glace à
la vanille de Madagascar

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, sulfites

**Origine France*