

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
Les Fruits Exotiques Sphère de mousse légère à la mangue, citron kalamansi et biscuit coco	12 €
Tatatatin... Tartelette à l'avoine, pommes caramélisées, entremet vanille, et crème glacée	12 €
Le Chocolat Cluizel Ganache montée au chocolat Elianza, gianduja de pignon, gel passion	12 €
Le Chouchou Chou gourmand, crémeux au chocolat, chantilly caramel et sorbet	12 €

MENUS

MENU DU JOUR 37€

Menu selon l'inspiration du chef, à découvrir sur place

MENU PLAISIR 49 €

La Lotte

Carpaccio de lotte en basse température, pickles de courges, agrumes et huile infusée au homard

Ou

Le Foie Gras de la maison Soulard

Foie gras poêlé, raviole minute de champignons, espuma à la crème de châtaigne et éclats de noisettes

Le Retour de criée

Cotriade de poissons, sauce bourride, légumes en juste cuisson

Ou

Le Porc Noir de Bigorre AOC

Poitrine de porc confite, jus corsé à l'ail noir, gel agrume et pommes fondantes

Les Fruits Exotiques

Sphère de mousse légère à la mangue, citron kalamansi et biscuit coco

Ou

Le Chouchou

Chou gourmand, crémeux au chocolat, chantilly caramel et sorbet

Quelques vins de notre carte :

75 CL

AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat	27 €
AOP COTEAUX DU LAYON Rochefort - Domaine de la Motte	35 €
AOP MONTAGNE SAINT EMILION Roque Palatin.....	36 €
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Bony Gachot	44 €

37,5 CL

AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat	18 €
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine du Rochouard	21 €

Vin au Verre

AOP CÔTES DE PROVENCE « Joio »	9.00 €
AOP MONTAGNE SAINT EMILION Roque Palatin.....	9.00 €
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Bony Gachot.....	9.80 €

Nos prix sont service compris. Menus et carte hors boisson.
Pour information, nous n'acceptons plus les règlements par chèque.