

*Menu 28,00 €* 

*Vol au Vent aux Fruits de Mer*

*Ou*

*Carrousel de Foies Gras fait Maison et ses Petits Pains  
Compotée d'Oignons et Confiture de Figs*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame à Crème de Chorizo  
Risotto de Riz Noir et Poivronade*

*Ou*

*Filets de Caille Sauce Foie Gras  
Gratin Dauphinois et Poêlée de Légumes*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages Fermiers*

*Ou*

*Dessert du Jour au Choix*

*Formule du Midi* 

*(Du Mercredi au Vendredi Hors jour Férié)*

*Terrine du Chef Ou Entrée du Jour*

\*\*\*\*\*

*Cocotte du Jour Ou Pièce du Boucher*

\*\*\*\*\*

*Île Flottante, Île Créole, Crème Brulée, Mousse ou Assiette de Fromages  
Café Gourmand Supplément 2€*

*Entrée + Plat + Dessert : 16€*

*Entrée + Plat : 13,50€ Ou Plat + Dessert: 13,50€*

*Plat du Jour: 10,50€*

*Plat du Jour Café Gourmand : 15€*

*Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts  
Prix nets service compris*

## Menu 34 €

### *Les Bouchées Océanes*

*Huître au Yuzu, St jacques Fumées, Mille Feuilles de Saumon, Tartare de Thon à l'Orange*

*Ou*

*Eclair d'Escargots au Foie Gras*

*sur fondue d'Echalote*

\*\*\*\*\*

*Côtelettes d'Agneau à la Crème d'Ail*

*sur une Purée de Mojettes et Légumes Glacés*

*Ou*

*Fricassée de Lotte et St Jacques sur Julienne de Légumes*

*Corolle de Pommes de Terre*

\*\*\*\*\*

*Dessert du Jour au Choix*

*Ou*

*Assiette de Fromages Fermiers*

## Menu 23 €



*Crème Brulée au Foie Gras et ses Petits Pains*

*Ou*

*Mousseline de Saumon Bardée de Magret de Canard*

*Sauce Champigny*

\*\*\*\*\*

*Parmentier de Confit de Lapin Bardé au Lard Crème de Pruneaux*

*Ou*

*Blanquette de Saumon Tagliatelles et petits Légumes*

*Ou*

*Pour les amateurs*

*Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages Fermiers*

*Ou*

*Dessert du Jour au Choix*

## *Nos Entrées*

<i>Foie Gras au Layon sur Pain Irlandais</i>	<i>9,50€</i>
<i>Pressé de Foie Gras au Jarret de Porc</i>	<i>9,00€</i>
<i>Carrousel de Foie Gras</i>	<i>13,50€</i>
<i>Crème Brulée au Foie Gras et ses petits Pains</i>	<i>9,60€</i>
<i>Saumon Fumé par Nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	<i>9,00€</i>
<i>6 Huitres N°2 de Noirmoutier</i>	<i>10,00€</i>
<i>Vol au Vent aux Fruits De mer</i>	<i>13,00€</i>
<i>Les Bouchées Océanes</i>	<i>15,00€</i>
<i>Mousseline au Saumon Bardée de Magret de Canard sauce Champigny</i>	<i>10,00€</i>
<i>Eclair d'Escargots au Foie Gras fondue d'échalote</i>	<i>15,00€</i>

## *Nos Viandes*

<i>Filets de Caille au Foie Gras</i>	<i>14,60€</i>
<i>Côtelettes d'Agneau à la Crème d'Ail</i>	<i>16,50€</i>
<i>Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison</i>	<i>12,00€</i>
<i>Filet de Boeuf Français Beurre de Champigny</i>	<i>18,50€</i>
<i>Parmentier de Confit de Lapin Bardé de lard sauce aux pruneaux</i>	<i>11,50€</i>

## *Nos Poissons*

<i>Blanquette de Saumon Tagliatelles et petits légumes</i>	<i>12,00€</i>
<i>Fricassée de Lotte et St Jacques à la crème de Langoustines</i>	<i>16,00€</i>
<i>Dos de Cabillaud en Croûte de Sésame au Chorizo</i>	<i>14,50€</i>

## *Nos Desserts*

<i>Assiettes de Fromages Fermiers (5 morceaux)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Macarole, Trilogie de Crème Brulée, Citronnier, Tiramisu revisité au Café</i>	<i>7,00€</i>
<i>Macaron Noisette Ganache Chocolat, Dessert du moment</i>	