

Menu 28,00 € ☺

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

Ou

*Trilogie de Poissons Fumés par nos Soins
et sa Crème Fouettée Béarnaise*

*Méli-Mélo de Poissons du Marché à la Crème de Langoustine
Purée aux deux Pommes de terre et fondue de Légumes*

Ou

*Filets de Caille Sauce au Foie Gras
Crumble d'écrasé de Pommes de terre aux noisettes*

Ou

Navarin d'Agneau Façon Grand-Mère aux Petits Légumes

*Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers
ou Ronde de desserts (supplément 3€)*

Formule du Midi 15,50 €

(Du mardi au Vendredi Hors jour Férié)

Oeuf Cocotte Fermier Ou Entrée du Jour

Pièce du Boucher Ou Plat du Jour

*Île Flottante, Île Créole, Crème Brulée, Charlotte de Pain d'Epices, Fromages
ou Café Gourmand Supplément 2€*

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert: 13€

Plat du Jour: 10€

Plat du Jour Café Gourmand : 14.50€

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

Menu 31 €

Duo de Foies Gras du Moment fait Maison et ses Petits Pains
Compotée d'Oignons et Confiture de Figs

Ou

6 Huîtres Crues ou Chaudes à la Crème d'Etrilles

Ou

L'Humeur du Chef

Filet de Boeuf Français sur une Duxelles de Champignons
Au Beurre de Champigny et Frites de Légumes Anciens

Ou

Fricassée de lotte au Pesto de Jambon de Pays.

Lasagnes du Soleil

Ou

L'humeur du Chef

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers
ou Ronde de desserts (supplément 3 €)

Menu 22 €

Cassolette de Pleurotes aux Rillauds

Ou

Tartare aux 2 Saumons à la crème Fouettée Béarnaise

Parmentier de de Joue de Boeuf Façon Bourguignon

Ou

Brochette de Saumon au Beurre d'Orange

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison

Desserts du Jour au Choix ou Assiette de Fromages Fermiers
ou Ronde de desserts (supplément 3€)

Nos Entrées

<i>Foie Gras au Layon sur Pain Irlandais</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Pressé de Foie Gras au Jarret de Porc</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Carrousel de Foie Gras</i>	<i>13,30€</i>
<i>Saumon Fumé par Nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	<i>8,10 €</i>
<i>Tartare aux deux Saumons</i>	<i>9,00€</i>
<i>Trilogie de Poissons Fumés par nos Soins et sa Crème Béarnaise</i>	<i>12,00 €</i>
<i>L'humeur du Chef</i>	
<i>Cassolette de Pleurotes aux Rillauds</i>	<i>8,60 €</i>
<i>6 Huîtres N°2 de Noirmoutier</i>	<i>10,00€</i>
<i>6 Huîtres N°2 Chaudes à la Crème d'Etrilles</i>	<i>12,00 €</i>

Nos Viandes

<i>Navarin D'Agneau Façon Grand-Mère aux Petits Légumes</i>	<i>12,50€</i>
<i>Filets de Caille Sauce au Foie Gras</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Parmentier de Joue de Boeuf Façon Bourguignon</i>	<i>12,00€</i>
<i>Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Filet de Boeuf Français au Beurre de Champigny, Duxelles de Champignons et Frites de Légumes Anciens</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Entrecôte environ 300g sauce Bleu ou sauce Poivre</i>	<i>16,70 €</i>

Nos Poissons

<i>Brochette de Saumon au Beurre d'Orange</i>	<i>12,50€</i>
<i>Fricassée de lotte au Pesto de Jambon de Pays.</i>	<i>14,60€</i>
<i>Méli-Mélo de Poissons du Marché à la Crème de Langoustine</i>	<i>14,00€</i>