



*Le restaurant est ouvert midi et soir
du lundi au samedi*

*Tous les plats sont faits maison
avec des produits frais*

<i>Apéritif au choix</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>28 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>32 euros</i>
<i>Formule 1 entrée et 1 plat</i>	<i>39 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>
<i>Le choix est à faire sur la carte</i>	
<i>Café ou infusion</i>	<i>3 euros</i>

Le Chef Romain Tondereau vous propose

Entrées

9 huîtres n° 2 creuses de pleine mer baie de Quiberon
Choux farci, langoustines résine de homard ratatouille au citron
Médallions de foie gras de canard un verre de coteaux du Layon
Assiette gourmande

Saint Jacques crues marinées jus de citron et huile d'olive

Saumon gravlax farandole de légumes vinaigrette à l'aneth

Poissons - Viandes

Poisson du jour selon arrivage

Filet de lieu jaune émulsion d'ail noir

Encornets farcis épinards champignons crème de curry et Noilly

Brochette de gigot d'agneau façon tagine, aux dattes

Filet de bœuf sauce au poivre vert

Ris de veau sauce au Noilly

Desserts

Poire Belle-Hellène

Nougat glacé maison coulis de fruits exotiques

Framboisier coulis de fruits rouges

Tarte au citron et sorbet citron

Coulant au chocolat et framboises crème anglaise

Vins

Chablis		2018	37 euros
Domaine Bersan			
Montagny 1 ^{er} cru blanc	Moncuchot	2018	40 euros
Laborde Juillot			
Marsannay rouge	les Genelières	2014	38 euros
Ghislain Kohut			
Irancy rouge		2017	37 euros
Domaine Bersan			
Château Mayne Lalande		2015	45 euros
L istrac-Médoc Bernard Lartigue			
Saint-Joseph		2019	37 euros
Les Rochins			
Saint Nicolas de bourgueil	demie bouteille		18 euros
Domaine de la Cabernelle			
Chablis	demie bouteille		18 euros