

## **FORMULE « DECOUVERTE »**

*(Uniquement le soir, samedi et dimanche midi)*

Menu entrée, plat et dessert : 34 euros

Menu entrée, plat, fromage et dessert : 40 euros

## **« DISCOVERY » MENU**

*(Served only on evenings, Saturday and Sunday lunch)*

Menu starter, main course and dessert : 34 euros

Menu starter, main course, cheese and dessert : 40 euros

## **Semaine du 09 avril au 15 avril 2018**

Opéra de foie gras à la queue de bœuf.

***Duck liver opera with beef tail.***



Epaule de veau confite, gratin dauphinois,  
Jus réduit.

***Shoulder veal confit, gratin dauphinois,  
Reduced juice.***



Plateau de fromages frais et affinés.

***Fresh and refined cheeses.***



La vanille bourbon, nougatine sésame noir, mangue.

***The bourbon vanilla, black sesame nougatine, mango***

## **MENU « SAVEUR » 55 Euros**

Les asperges blanches, servies tièdes, textures d'orange maltaise, sabayon.

**Served warm, Malta orange, sabayon.**

୧୦୧

La truite, fraîcheur à la vinaigrette de cardamome, glace au Yaourt Bulgare.

**Served with a cardamom vinaigrette, Bulgarian yoghurt ice cream.**

୧୦୧

La volaille noire « Prince de Bourgogne », ballotine farcie d'une farce fine

Aux champignons, petits légumes, sauce suprême.

**Served as a ballotine stuffed with mushrooms, vegetables, and supreme sauce.**

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions

**Fresh and mature cheeses**

୧୦୧

Le chocolat au lait « Vanuari »,

Noisette torréfiée, litchi

**Roasted nuts, lychee.**

## **MENU « GOURMAND » 69 Euros**

Les asperges blanches, servies tièdes, textures d'orange maltaise, sabayon.

**Served warm, Malta orange, sabayon.**

୧୦୧

La gambas, croustillante au parfum de menthe fraîche,

Sauce nem à la cacahuète.

**Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.**

୧୦୧

La sole, filet cuit au naturel, asperges vertes et pommes vapeur de

Noirmoutier sauce crevettes grises de la mer du Nord.

**Fillet cooked "au naturel", green asparagus and steamed Noirmoutiers potatoes,**

**North Sea grey prawns sauce.**

୧୦୧

L'agneau de lait, épaule confite longuement, navarin printanier, jus au thym.

**Served as a slow cooked shoulder confit, with thyme juice and a spring navarin.**

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions

**Fresh and mature cheeses**

୧୦୧

La rhubarbe, pochée à la grenadine, framboise et citron vert.

**Poched with pomegranate syrup, raspberry and lime.**

## **MENU « QUINTESSENCE » 75 Euros**

Le foie gras de canard, palet croustillant au cacao,  
Pâte de citron rôti.

**Served with a crunchy cocoa biscuit, roasted lemon paste.**

୧୦୧

La gambas, croustillante au parfum de menthe fraîche,  
Sauce nem à la cacahuète.

**Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.**

୧୦୧

La sole, filet cuit au naturel, asperges vertes et pommes vapeur  
De Noirmoutier sauce crevettes grises de la mer du Nord.  
**Fillet cooked "au naturel", green asparagus and steamed Noirmoutiers potatoes,  
North Sea grey prawns sauce.**

୧୦୧

Le filet de veau, servi rosé, gnocchis à l'ail des ours,  
Oignons confit au saindoux, morilles au jus réduit.

**Served pink, with wild garlic gnocchis, lard onion confit, and morel juice**

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions  
**Fresh and mature cheeses**

୧୦୧

La fraise des bois, parfum de verveine, croquant à l'orange.  
**Verbena perfume, orange biscuit.**

## **MENU « VEGETARIEN » 26 Euros**

Les asperges servies tièdes, textures d'orange Maltaise, sabayon.

**Served warmer, maltaise orange texture, sabayon.**

୧୦୧

Granola de céréales aux légumes  
**Cereals muesli with vegetables**

୧୦୧

L'assiette de fruits composés et son sorbet  
**Assortment of fresh fruits and its sorbet**

**MENUS ENFANTS  
(CHILDREN'S MENU)**

**Formule 2 plats : 12 euros**

2 dishes menu : 12 euros

*(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)  
(Starter + main course or main course + dessert)  
Au choix du chef*

**Formule 3 plats : 17 euros**

3 dishes menu : 17 euros

*(Entrée + Plat + Dessert)  
(Starter + main course + dessert)  
Au choix du chef*

# CARTE

## LES ENTREES

### **L'ASPERGE / THE WHITE ASPARAGUS**

19 €

Servies tièdes, textures d'orange Maltaise, sabayon.

*Served warm, Malta orange, sabayon.*

### **LE FOIE GRAS DE CANARD / THE DUCK LIVER**

27 €

Palet croustillant au cacao, pâte de citron rôti.

*Served with a crunchy cocoa biscuit, roasted lemon paste.*

### **LA GAMBAS / THE PRAWN**

24 €

Croustillante au parfum de menthe fraîche, sauce nem à la cacahuète.

*Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.*

### **LA TRUITE / THE TROUT**

22 €

Fraîcheur à la vinaigrette de cardamome, glace yaourt Bulgare.

*Served with a cardamom vinaigrette, Bulgarian yoghurt ice cream.*

## LE POISSON

### **LA SOLE / THE SOLE**

32 €

Filet cuit au naturel, asperges vertes et pommes vapeur de Noirmoutier

Sauce aux crevettes grises de la Mer du Nord.

*Fillet cooked "au naturel", green asparagus and steamed Noirmoutiers potatoes, North Sea grey prawns sauce.*

# CARTE

## LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origines et de production française

**LA VOLAILLE NOIRE « PRINCE DE BOURGOGNE » / BLACK BURGUNDY CHICKEN** 25 €

Ballotine farcie d'une farce fine aux champignons, petits légumes, sauce suprême.

*Served as a ballotine stuffed with mushrooms, vegetables, and supreme sauce.*

**L'AGNEAU DE LAIT/ YOUNG LAMB** 27 €

Épaule confite longuement, navarin printanier, jus au thym.

*Served as a slow cooked shoulder confit, with thyme juice and a spring navarin.*

**LE FILET DE VEAU / FILET OF VEAL**

Servi rosé, gnocchis à l'ail des ours, oignons confit au saindoux, Morilles au jus réduit.

*Served pink, with wild garlic gnocchis, lard onion confit, and morel juice.*

29 €

## LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés 14 €

*Fresh and mature cheeses 14 €*

## LES DESSERTS

A commander en début de repas

*To order at the beginning of the meal*

**ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES "MAISON"** 10 €

*Home made sorbets and ice cream*

**LA FRAISE DES BOIS / WILD STRAWBERRY** 13 €

Parfum de verveine, croquant à l'orange.

*Verbena perfume, orange biscuit.*

**LE CHOCOLAT AU LAIT « VANUARI » / MILK CHOCOLATE « VANUARI »** 12 €

Noisette torréfiée, litchi.

*Roasted nuts, lychee.*

**LA RHUBARBE / RHUBARB** 12 €

Pochée à la grenadine, framboise et citron vert.

*Poched with pomegranate syrup, raspberry and lime.*