

Carte Hiver

Nos menus ont été élaborés et cuisinés par notre chef, Jean-François Moreau
La carte des desserts a été réalisée en collaboration avec notre pâtissier

Tarte Fine aux Noix de St Jacques,
Crème de Langoustines Anisée

Foie Gras de Canard,
Chutney de Coings, Pain de Campagne

Rillettes de Crabe en Verrine et ses Toasts,
Douceur d'Oranges,

Filets de Caille Rôtis, Confit de Choux Rouges
Jus aux Baies de Cassis

Duo de Filets de Bar Sauce Champagne
Soufflé aux Carottes et Riz Basmati

Emincé de Magret de Canard à La Réglisse
Clafoutis aux Petits Légumes et Pommes Sautées

Pavé de Cabillaud Sauce au Chinon Rouge
Légumes Croquants et Ecrasée de Panais

Quasi de Veau Rôti Sauce aux Morilles,
Poêlée Forestière, Tagliatelles Fraîches aux Epinards

Tomme de Vendée de chez « Maître Beillevaire », Pain aux Noix

Crème Brûlée à la Vanille Caramélisée au Café

Délice Mousse Chocolat au Cœur de Pommes Fondant

« Pêché » Passion Biscuit Coco, Coulis des Iles

Poire Rôtie, Tulipe de Glace au Pain d'Epices

Menu Enfant

Foie Gras de Canard

Suprême de Volaille, Ecrasée de Pommes de Terre

Moelleux au Chocolat sur Lit de Vanille