

Notre carte change tout au long de l'année en fonction des produits de saison et de nos coups de cœur. Soucieux de la qualité de nos assiettes, nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs afin de vous proposer le meilleur

Our Menus are year-round modified according to what's in season and our top picks. Concerned about the quality of our dishes, we choose carefully our suppliers in order to offer our Guest always the best

Le soir, aucune entrée ne sera servi en guise de plat unique

For dinner, no starter will be served has a main course

Carte

Entrée

<i>Profiterole au chèvre, coulis de tomate et pistou</i>	10,00
<i>Goat cheese profiterol, tomatoes' coulis and pistou</i>	
<i>Rillettes de saumon à l'aneth</i>	10,00
<i>Salmon rillettes, dill infused</i>	
<i>Panna cotta d'asperges vertes, crumble au parmesan</i>	12,00
<i>Panna cotta green asparagus, parmesan crumble</i>	
<i>Avocat et crevette au Piment d'Espelette, suprême d'orange</i>	12,50
<i>Avocados and shrimps with Espelette hot chile pepper, sliced oranges</i>	
<i>Assiette gourmande (Foie gras de canard, saumon fumé, avocat et crevette)</i>	13,00
<i>Gourmet dish (Duck liver, smoked salmon, avocados and shrimps)</i>	
<i>Saumon fumé par nos soins, pomme Amandine et crème au raifort</i>	13,00
<i>Home made smoked salmon, amandine potatoaes and horseradish cream</i>	
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle</i>	14,00
<i>Duck liver mi-cuit (semi cooked) Mirabelle plum chutney</i>	
<i>Pour l'accompagner, nous vous proposons un verre de Coteaux du Layon, Château de la Viaudière 2015</i>	6,80

Nos prix de ventes sont TVA et service compris en Euros

Our prices are in Euro and include VAT & service

Les informations sur les allergènes présents dans vos plats sont à votre disposition à l'accueil

Entre Terre et Mer

<i>Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, pommes de terre Ratte et mesclun</i>	17,00
<i>Charolais Beef tartare, classic or cooked, fingerling potatoes and mesclun</i>	
<i>Filet de Daurade royale, légumes provençaux, émulsion de piquillos</i>	22,00
<i>Sea bream file, Provencal vegetables, Piquillos peppers emulsion</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques, mousseline d'artichaut et sauce crémeuse au yuzu</i>	22,00
<i>Scallops, artichoke mousse and creamy yuzu sauce</i>	
<i>Médailles de lotte, risotto Arborio safrané</i>	22,00
<i>Monkfish and saffron risotto Arborio</i>	
<i>Magret de canard rôti , polenta crémeuse au parmesan et olive</i>	22,00
<i>Roasted duck breast , creamy polenta Parmesan cheese infused and olive</i>	
<i>Côte de veau rôtie, asperges vertes et légumes du moment</i>	22,00
<i>Roasted veal rib, green asparagus and vegetable of the moment, veal sauce</i>	
<i>Entrecôte Simmenthal poêlée, gratin dauphinois et jus de veau (+ 4 €)</i>	24,00
<i>Sautéed Simmenthal rib steak, gratin dauphinois with veal sauce</i>	

** Supplément dans notre menu à 34 €*

Nos prix de ventes sont TVA et service compris en Euros

Our prices are in Euro and include VAT & service

Nous nous excusons de devoir, parfois en fonction des variations d'arrivage, manquer de certains produits.

We apologize if some of our products may be unavailable according to day delivery

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux ou dans le restaurant.

The Direction does not accept any responsibility for your personal objects left in the restaurant

Gourmandises

<i>Assiette de Fromage du moment et mesclun de Saint Jeannet</i>	8,50
<i>Seasonal cheese and Mesclun from Saint Jeannet</i>	
<i>Fromage blanc en faisselle nature, ciboulette ou coulis de framboise</i>	8,00
<i>White fresh cheese with chives or raspberry coulis</i>	
<i>Gaspacho de fraise, crème d'Isigny glacée et tuile aux amandes</i>	8,00
<i>Strawberry gazpacho, Isigny ice-cream and almond biscuit</i>	
<i>Millefeuille de fraise, crème légère au Grand Marnier</i>	9,00
<i>Strawberry millefeuille, light Grand Marnier cream</i>	
<i>Verrine d'abricot au miel et mascarpone, crumble</i>	8,00
<i>Apricot verrine with honey and mascarpone cheese and its crumble</i>	
<i>Poêlée de cerise aux amandes, glace pistache</i>	8,00
<i>Sautéed cherries and almonds with ice cream pistachio</i>	
<i>Véritable café liegeois ou chocolat liégeois Valrhona</i>	8,00
<i>The real café liégeois or chocolate liegeois Valrhona</i>	
<i>Glace et sorbet du moment, tuile aux amandes</i>	8,00
<i>Ice cream and Sorbet of the day, almond biscuit</i>	
<i>Profiteroles vanille Bourbon, sauce chocolat Valrhona</i>	9,00
<i>Bourbon vanilla profiteroles, Valrhona chocolate cream</i>	
<i>Sorbet arrosé (mirabelle, citron, pomme ou poire)</i>	9,00
<i>Moisten sorbet (Mirabelle plum, lemon, apple or pear)</i>	
<i>Farandole de dessert</i>	8,00
<i>Selection of desserts</i>	

Nos prix de ventes sont TVA et service compris en Euros

Our prices are in Euro and include VAT & service

Menu à 34 €

entrée, plat et dessert

Entrée

Rillettes de saumon à l'aneth

Profiterole au chèvre, coulis de tomate et pistou

Panna cotta d'asperges vertes, crumble au parmesan

Avocat et crevette au Piment d'Espelette, suprême d'orange

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle

Pour l'accompagner, nous vous proposons un verre de Coteaux du Layon, Château de la Viaudière 2015, 6,80 €

Saumon fumé par nos soins, pomme Amandine et crème au raifort

Assiette gourmande(Foie gras de canard, saumon fumé, avocat et crevette)

Entre Terre et Mer

Médailles de lotte, risotto Arborio safrané

Côte de veau rôtie, asperges vertes et légumes du moment

Magret de canard rôti , polenta crémeuse au parmesan et olive

Filet de Daurade royale, légumes provençaux, émulsion de piquillos

Noix de Saint-Jacques, mousseline d'artichaut et sauce crémeuse au yuzu

Entrecôte Simmenthal poêlée, gratin dauphinois et jus de veau (+4 €)

Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, Pommes de terre Ratte et mesclun

Gourmandises

Au choix dans notre carte

Make your choice between