

*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>	<i>10,00</i>
<i>Goat cheese profiterol, tomatoes' coulis and pistou</i>	
<i>Rillettes de saumon à l'aneth</i>	<i>10,00</i>
<i>Salmon rillettes, drill infused</i>	
<i>Panna cotta d'asperges vertes, crumble au parmesan</i>	<i>12,00</i>
<i>Panna cotta green asparagus, parmesan crumble</i>	
<i>Avocat et crevette au Piment d'Espelette, suprême d'orange</i>	<i>12,50</i>
<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>	<i>13,00</i>
<i>Gourmet dish (Duck liver, smoked salmon, avocados and shrimps)</i>	
<i>Saumon fumé par nos soins, pomme Amandine et crème au raifort</i>	<i>13,00</i>
<i>Home made smoked salmon, amandine potatoaes and horseradish cream</i>	
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle</i>	<i>14,00</i>
<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>	<i>6,80</i>

***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*