

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>Salade de Langue de Bœuf, sauce ravigote</i>	12,00
<i>Beef tongue, Ravigote sauce</i>	
<i>Quiche lorraine, mesclun</i>	12,00
<i>Lorraine quiche, little lamb's lettuce salad</i>	
<i>Salade Caesar, parmesan Reggiano et émincé de volaille</i>	12,00
<i>Ceasar salad with Parmesan cheese and thin sliced poultry</i>	
<i>Tartare d'avocat et crevette au Piment d'Espelette, suprême d'orange</i>	12,00
<i>Avocados and shrimps with Espelette hot chile pepper, sliced oranges</i>	
<i>Huîtres Fine de claire Marennes Oléron n°3, les 6</i>	14,00
<i>La Fine de Claire est une huître riche en eau et équilibrée en saveur, à la chair fine.</i>	
<i>Saumon fumé par nos soins, crème d'Isigny et perle de yuzu</i>	13,00
<i>Home made smoked salmon, Isigny cream and Yuzu flavour pearls</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

es 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>Côte de veau rôtie, écrasé de pomme de terre Agata, jus de veau</i>	22,00
<i>Roasted veal rib, mashed Agata potato and veal sauce</i>	
<i>Suprême de volaille, crème aux morilles, macaroni gratiné au parmesan</i>	22,00
<i>Stuffed poultry, cream with morels, macaroni gratin</i>	
<i>Tête de veau, sauce ravigote</i>	22,00
<i>Mock turtle, ravigote sauce (highly seasoned sauce)</i>	
<i>Choucroute de la Mer au Riesling</i>	22,00
<i>Sauerkraut of the sea Riesling perfumed</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto Arborio et fumet de crustacés</i>	22,00
<i>Scallops, Arborio risotto and shellfish broth</i>	
<i>Filet de daurade royale, mousseline d'artichaut et sauce au citron yuzu</i>	22,00
<i>Sea bream fillet, artichoke mousse and veal gravy</i>	
<i>Entrecôte Simmenthal poêlée, gratin dauphinois et jus de veau</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>Poire caramel (mousse caramel et poire, poire pochée, crumble noisette)</i>	8,00
<i>Pear caramel (pear and caramel mousse, poached pear, hazelnut crumble)</i>	
<i>Chocolat noir (crémeux et chantilly, gruë caramélisé, glace et tuile, sablé)</i>	8,00
<i>Dark chocolate (creamy and whipped cream, caramelized crane, ice, tile, shortbread)</i>	
<i>Minestrone de fruits exotiques, tuile noix de coco</i>	8,00
<i>Exotic fruit minestrone, coconut tile</i>	
<i>Poêlée de pomme Golden au calvados, amandes craquantes et sorbet pomme</i>	8,00
<i>Sautéed Golden apples with Calvados, crackly almonds and apple sorbet</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	8,00
<i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
<i>Véritable café liegeois ou chocolat liegeois Valrhona</i>	8,50
<i>The real café liegeois or chocolate liegeois Valrhona</i>	
<i>Glace et sorbet de notre artisan glacier, tuile aux amandes</i>	8,00
<i>Ice cream and Sorbet of artisan glacier, almond biscuit</i>	
<i>Glace : vanille bourbon, chocolat Valrhona, café, caramel beurre salé, noix de coco</i>	
<i>Sorbet: cassis, citron, poire, pomme, mirabelle, passion</i>	
<i>Profiteroles vanille Bourbon, sauce chocolat Valrhona</i>	9,00
<i>Bourbon vanilla profiteroles, Valrhona chocolate cream</i>	
<i>Sorbet arrosé (mirabelle, citron ou poire)</i>	9,00
<i>Moisten sorbet (Mirabelle plum, lemon 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

Pour une meilleure qualité de service, nous vous remercions de choisir vos desserts en début de repas

For a better quality of service, we thank you for choosing your desserts at the beginning of the meal

Entrée

Quiche lorraine, mesclun

Salade de Langue de Bœuf, sauce ravigote

Huîtres Fine de claire Marennes Oléron n°3, les 6

Salade Caesar, parmesan Reggiano et émincé de volaille

Tartare d'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, crème d'Isigny et perle de yuzu

Entre Terre et Mer

Tête de veau, sauce ravigote

Choucroute de la Mer au Riesling

Côte de veau rôtie, écrasé de pomme de terre Agata, jus de veau

Suprême de volaille, crème aux morilles, macaroni gratiné au parmesan

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto Arborio et fumet de crustacés

Filet de daurade royale, mousseline d'artichaut et sauce au citron 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