

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>Rillettes de saumon à l'aneth, mesclun de Saint Jeannet</i>	12,00
<i>Salmon rillettes with dill , Mesclun from Saint Jeannet</i>	
<i>Salade de lentilles du Berry et magret de canard fumé</i>	12,00
<i>Berry Lentils salad and smoked duck breast</i>	
<i>Pâté lorrain et bouquet de mâche</i>	12,00
<i>Lorrain pasty and bouquet of lamb's lettuce</i>	
<i>Salade périgourdine aux pignons de pin</i>	12,50
<i>Salad with dried duck breast and pine kernel</i>	
<i>Assiette gourmande (Foie gras de canard, saumon fumé, lentille et magret fumé)</i>	13,00
<i>Gourmet dish (Duck liver, smoked salmon, lentils and smoked duck breast)</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

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 bar poêlé, étuvée de poireau et crème ciboulette</i>	22,00
<i>Sautéed sea bass fillet, smothered leeks and chives perfumed cream</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques, risotto Arborio et sauce safranée</i>	22,00
<i>Scallops, Arborio risotto and saffron sauce</i>	
<i>Tournedos de saumon, poêlée de légumes et jus de persil</i>	22,00
<i>Salmon filet steak, sautéed vegetables and parsley juice</i>	
<i>Magret de canard rôti en aigre-doux, polenta crémeuse au parmesan</i>	22,00
<i>Roasted sweet and sour duck breast, creamy polenta Parmesan cheese infused</i>	
<i>Côte de veau rôtie, écrasé de pommes Agata et jus de veau</i>	22,00
<i>Roasted veal rib, mashed Agata potato and veal juice</i>	
<i>Entrecôte Simmenthal poêlée, gratin dauphinois et sauce bordelaise (+ 4 €)</i>	24,00
<i>Sautéed Simmenthal rib steak, gratin dauphinois with bordelaise 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>Mousse au chocolat Valrhona, amandes craquantes</i>	8,00
<i>Valrhona chocolate mousse, crackly almonds</i>	
<i>Soupe de pêche à la verveine, sorbet pêche de vigne</i>	8,00
<i>Peach soup with verbena, vine peach sorbet</i>	
<i>Tarte au citron à notre façon</i>	8,00
<i>The Chef favorite Lemon tart</i>	
<i>Tout Pomme</i>	9,00
<i>All Apple</i>	
<i>Véritable café liegeois ou chocolat liégeois 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, pain d'épices</i>	
<i>Sorbet: framboise, citron, poire, pêche de vigne, 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

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

Pâté lorrain et bouquet de mâche

Salade périgourdine aux pignons de pin

Salade de lentilles du Berry et magret de canard fumé

Rillettes de saumon à l'aneth, mesclun de Saint Jeannet

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

Assiette gourmande (Foie gras de canard, saumon fumé, lentille et magret fumé)

Entre Terre et Mer

Côte de veau rôtie, écrasé de pommes Agata et jus de veau

Noix de Saint-Jacques, risotto Arborio et sauce safranée

Filet de bar poêlé, étuvée de poireau et crème ciboulette

Tournedos de saumon, poêlée de légumes et jus de persil

Magret de canard rôti en aigre-doux, polenta crémeuse au parmesan

Entrecôte Simmenthal poêlée, gratin dauphinois et sauce bordelaise (+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