

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>Carpaccio de courgette, crémeux de chèvre et basilic</i>	12,00
<i>Zucchini Carpaccio, creamy goat cheese and basil</i>	
<i>Gaspacho de concombre et feta à la menthe</i>	12,00
<i>Cucumber gazpacho and feta with mint</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>Burratta crémeuse, panaché de tomate et pistou, tuile au parmesan</i>	12,50
<i>Creamy burrata, tomatoes and rocket's pistou, Parmesan tile</i>	
<i>Assiette gourmande (Foie gras de canard, saumon fumé, gaspacho concombre et feta)</i>	13,00
<i>Gourmet dish (Duck liver, smoked salmon, cucumber gazpacho and feta)</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 grenaille et mesclun</i>	17,00
<i>Charolais Beef tartare, classic or cooked, fingerling potatoes and mesclun</i>	
<i>Dos de cabillaud rôti, écrasé de pomme agatha et chorizo, crème d'ail</i>	22,00
<i>Roasted codfish, mashed Agata potato, chorizo and cream of garlic</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>Tournedos de saumon, poêlée de légumes et fumet de crustacés</i>	22,00
<i>Salmon filet steak, sautéed vegetables and shellfish broth</i>	
<i>Magret de canard rôti, macaroni gratiné et jus au porto</i>	22,00
<i>Roasted duck breast, macaroni gratin and home with porto sauce</i>	
<i>Poêlée de rognon de veau, moutarde de Meaux et pomme cocotte</i>	22,00
<i>Sautéed veal kidney, Meaux mustard and sautéed potatoes</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>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	8,00
<i>Vanilla bourbon crème brûlée</i>	
<i>Abricot au miel, crémeux d'amande et sorbet abricot</i>	8,50
<i>Apricot with honey, Creamy almond and apricot sorbet</i>	
<i>Panna cotta aux pêches et amandes caramélisés</i>	8,00
<i>Panna cotta with caramelized peaches and almonds</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, pistache, crème d'Isigny</i>	
<i>Sorbet: framboise, citron, poire, abricot, 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

Gaspacho de concombre et feta à la menthe

Carpaccio de courgette, crémeux de chèvre et basilic

Salade Caesar, parmesan Reggiano et émincé de volaill

Burratta crémeuse, panaché de tomate et pistou, tuile au parmesan

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, gaspacho concombre et feta)

Entre Terre et Mer

Magret de canard rôti, macaroni gratiné et jus au porto

Tournedos de saumon, poêlée de légumes et fumet de crustacé

Poêlée de rognon de veau, moutarde de Meaux et pomme cocotte

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pomme agatha et chorizo, crème d'ail

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 grenaille et mesclun

Gourmandises

Au choix dans notre carte

Make your choice between