

# Carte des mets

## *Pour commencer, laissez vous tenter par ...*

	Portion	Petites
	Carte	faims
Foie gras mi-cuit au Coteau du Layon, pomme tapée de Rivarennnes	22 €	16 €
Queues de gambas aux éclats de cacahuètes grillées, crème de fenouils à la badiane	15 €	
Foie gras poêlé, pêche plate infusée à la lavande	20 €	
Verrine de chèvre frais et Quinoa bio à l'encre de seiche, tartare de tomates au basilic	14 €	
Cannellonis de chair de crabes à la coriandre, sauce aigre douce aux agrumes	18 €	13 €

## *Poursuivez avec ...*

	Portion	Petites
	Carte	faims
Pavé de sandre sur peau, à la crème de giroilles, écrasée de pommes de terre à l'anguille fumée	25 €	
Filets de rouget sur un risotto safrané au chorizo et petits pois	24 €	17 €
Dos de lieu jaune doré, étuvée de céleris branches, coulis de poivrons rouges	17 €	
Clafoutis de légumes, chutney de champignons	16 €	
Sauté de ris de veau à la réglisse et légumes primeurs	23 €	
Selle d'agneau parfumée au thym, tomate façon moussaka, calissons de polenta aux olives	30 €	22 €
Filet de pigeon rôti, artichauts poivrade, Parmentier à la patate douce (Supplément 10 € pour un pigeon entier)	25 €	

## *Une tentation fromagère ...*

Les fromages de nos provinces	12 €
Salade de saison	6 €

## *Et pour finir sur une note sucrée ...*

	Portion	Petites
	Carte	faims
Soufflé chaud à la liqueur de fraise « Pure folie » Combiar, sorbet fraises	11 €	
Tartare de fruits frais de saison, parfumé au citron et herbes fraîches	10 €	7 €
Douceur et craquant au chocolat noir, abricot et caramel	12 €	
Gourmandise à la framboise et chocolat noir, coulis de poivron rouge relevé au piment d'Espelette	12 €	9 €
« Galipette » craquante aux fraises et fruits rouges	12 €	

*Pour votre santé, nous pouvons nous adapter à votre régime.  
N'hésitez pas à en parler au Maître d'Hôtel*

*\*\*Viandes d'Origine Européenne\*\**

*Prix nets TTC*

## Menu Gourmet

Verrine de chèvre frais et Quinoa bio à l'encre de seiche, tartare de tomates au basilic

Ou

Velouté glacé de courgettes aux écrevisses, quenelle de crème au curry



Râble de lapin rôti aux épices tandoori, pommes de terre rattes et chou pak choi

ou

Dos de lieu jaune doré, étuvée de céleris branches, coulis de poivrons rouges



Tartare de fruits frais de saison, parfumé au citron et herbes fraîches

ou

Douceur et craquant au chocolat noir, abricot et caramel.

### Menu à 34 €

Entrée, plat et dessert

## Menu Gourmand

Foie gras mi-cuit au Coteau du Layon, pomme tapée de Rivarennnes

ou

Cannellonis de chair de crabes à la coriandre, sauce aigre douce aux agrumes



Pavé de sandre sur peau, à la crème de girolles, écrasée de pommes de terre à l'anguille fumée

ou

Filet de pigeon rôti, artichauts poivrades, Parmentier à la patate douce



Gourmandise à la framboise et chocolat noir, coulis de poivron rouge relevé au piment d'Espelette

ou

« Galipette » craquante aux fraises et fruits rouges

### Menu à 54 €

Entrée, plat et dessert

### Menu 62 €

Entrée, plat, fromages et dessert

## Menu Excellence

Foie gras poêlé, pêche plate infusée à la lavande



Queues de gambas aux éclats de cacahuètes grillées, crème de fenouils à la badiane



Filets de rouget sur un risotto safrané au chorizo et petits pois



Selle d'agneau parfumée au thym, tomate façon moussaka, calisson de polenta aux olives



Les fromages de nos provinces



Omelette norvégienne revisitée aux fruits de la passion et à la pomme Granny Smith

### Menu à 72 € hors boissons

Ou 98 € avec notre Sélection de 5 Vins, eau et café

Servi jusqu'à 21h00

Prix nets T.T.C

\*\*\* Viandes d'Origine Européenne \*\*\*