

# NOS MENUS

*72€ le menu complet*

*ou*

*59€ le menu avec un plat principal au choix*

Crevettes Impériales des marais Charentais,  
Dernières physalis et endives de pleine terre

\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha,  
haricots "Michelet" et câpres liliput

\*\*\*\*\*

Pintade fermière de Challans cuisinée lentement,  
champignons des caves de Bourré et tomme de Touraine

\*\*\*\*

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

\*\*\*\*

Sablé au citron feuille de Nice, et huile "Noir d'olive"  
de la vallée des Baux de Provence

\* Origine France

Prix TTC, service compris



# " Hiver 2019 "

135€ par personne, servi pour l'ensemble de la table  
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Crevettes Impériales des marais charentais, dernières physalis et endives de pleine terre

\*\*\*\*

Huîtres Gillardeau spéciales n°3 , cazette, radis et citron feuille

\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet" et câpres liliput

\*\*\*\*

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche

\*\*\*\*

Croustillants de pieds de cochon, foie gras de canard, oignons doux de Roscoff et Nori Grillé

\*\*\*\*

Pintade fermière de Challans cuisinée lentement, tomme de Touraine et truffe du Richelais

\*\*\*\*

Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et sarrasin

\*\*\*\*

Poire "Comice" de la maison Buron en granité, noix et truffe du Richelais

\*\*\*\*

Baba bouchon, ananas Victoria de la Réunion, vieux rhum et poivre rare de Madagascar