

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

26 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

21€



Asperges Bio d'Anjou,
Pistou aux herbes & Noisettes

—

Poisson de la criée
Artichaut Poivrade, Petits pois & Fèves citronnés
Émulsion à l'aillet Confit

Ou

Échine de cochon vendéenne,
Champignons de saison à l'Ail des ours
Oignons nouveaux & jus tranché

—

Riz au lait & Mousse de lait,
Crème glacée au sarrasin

Servi uniquement au déjeuner

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Découverte

Asperge Blanche d'Anjou

Champignons de saison, Pistou aux herbes,
Écume au Vin Jaune

Poisson de la criée

Petits pois, Oignons nouveaux & son crémeux
Fumet de poisson infusé à la Marjolaine

Filet de Canard de la maison Burgaud

La cuisse confite. Artichaut & Condiment à l'Estragon

Assiette de Fromages

« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

La Fraise

Gwell de la Ferme du bois Joubert,
Fleur de Sureau, Jubilé à la fraise

52 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Bairoz

Asperge Blanche d'Anjou

Champignons de saison, Pistou aux herbes,
Écume au Vin Jaune

Langoustine à crue,

Févettes & ses condiments acidulés

Poisson de la criée

Petits pois, Oignons nouveaux & son crémeux
Fumet de poisson infusé à la Marjolaine

Filet de Canard de la maison Burgaud

La cuisse confite. Artichaut & Condiment à l'Estragon

Le Citron Jaune

Praliné & tartelette croustillante à la Noisette

La Fraise

Gwell de la Ferme du bois Joubert,
Fleur de Sureau, Jubilé à la fraise

64 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives

Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris