

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

27 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

22 €



Asperges vertes

Champignons bruns & Ail des Ours

—

Poisson de la criée

Crème de Céleri, Carottes & Navets,
Beurre Blanc aux agrumes

Ou

Noix de veau rôtie,

Purée de pommes de terre,
Cébettes & Gremolata,
Jus de Viande

—

Chocolat Tulakalum 75%

Mousse légère au Lait ribot
Sarrasin soufflé

Servi uniquement au déjeuner

Menu Découverte

Asperges Vertes d'Anjou

Voile de Tomme Bretonne,
Champignons & sarrasin soufflé,
Sauce au Vin Jaune

Poisson de la criée

Jeune Fenouil et Navet confits,
Salade de jeunes pousses, aioli safrané
& Soupe de poissons

Filet de Canard vendéen « Burgaud »

Céleri du Bois des Anses, Purée de persil,
Jus réduit & Sauce gastrique au kumquat

Assiette de Fromages,

Cave à fromages, « Racines »

Supplément, 9,50 €

Le Miel de Bastien Guignard

Sorbet acidulé, Cédrot confit &
Biscuit moelleux soufflé au Citron

54 €

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

Asperges Vertes d'Anjou

Voile de Tomme Bretonne,
Champignons & sarrasin soufflé,
Sauce au Vin Jaune

Ballotine d'Agneau confit

Bouillon en fine gelée, condimentée
à l'Ail des ours & Patate Douce

Poisson de la criée

Jeune Fenouil et Navet confits,
Salade de jeunes pousses, aioli safrané
& Soupe de poissons

Filet de Canard vendéen « Burgaud »

Céleri du Bois des Anses, Purée de persil
Jus réduit & Sauce gastrique au kumquat

L'Orange sanguine

Vanille & Lait ribot

Le Miel de Bastien Guignard

Sorbet acidulé, Cédrat confit &
Biscuit moelleux soufflé au Citron

66 €

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