

Nos entrées

Foie gras mi-cuit <i>effet trompe l’œil</i> sur sa mandarine	17,00€
Raviole aromatisée aux truffes, foie gras poêlé et crémeux Coteaux-du-Layon	16,50€
Duo de thon cru et cuit au fromage frais herbes fraîches, râpé de fenouil	15,50€
Dôme de feuilleté Normand au cidre doux, Camembert coulant	14,50€
Tatin de légumes du moment et ail noir confit aux escargots emulsionnés	14,50€
Polenta croustillante et œuf parfait, saumon fumé au bois de hêtre	14,50€

Nos plats

Poisson «selon l’arrivage»	24,50€
Chartreuse d’agneau confit et son jus romarin	24,00€
Paleron poêlé, confit au beurre Normand Sauce Morilles	23,50€
Tournedos de canard (Façon Rossini) Réduit au vin de Bourgogne	23,50€
Burger Original : Steak haché du boucher, râpé de pomme de terre cheddar, lard fumé, fromage à Raclette, sauce poivrons	22,50€
Poitrine de porc caramélisée, paprika fumé, sauce Madère	21,00€

Chariot de fromages

8,50€

Nos Desserts

Sphère au chocolat et fruits frais sorbet poire Révélé par un velouté de caramel au beurre salé	13,50€
Crêpe façon Tatin, crème fraîche flambée au Calvados Glace vanille	13,00€
<i>Trompe l’œil</i> sur la Fraise et son sorbet basilic	13,00€
Café très gourmand selon l’inspiration du chef	12,50€
Crémeux fruit de la passion, sorbet fruit du dragon	12,00€
Moelleux Spéculoos, glace yaourt et coulis de fruits rouges	11,00€

Menu à 33,00€

Dôme de feuilleté Normand au cidre doux, Camembert coulant ou Tatin de légumes du moment et Ail noir confit aux Escargots émulsionnés

Poisson «selon l’arrivage» ou Poitrine de porc caramélisée, paprika fumé, sauce Madère

Café très gourmand selon l’inspiration du chef ou Moelleux spéculoos, glace yaourt et coulis de fruits rouges

Formule Bistronomique

16,00€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert
20,50€ Entrée + Plat + Dessert
Choix à l’ardoise

Menu à 41,50€

Foie gras mi-cuit <i>effet trompe l’œil</i> sur sa Mandarine ou Raviole aromatisée aux truffes, foie gras poêlé et crémeux Coteaux-du-Layon ou Duo de thon cru et cuit au fromage frais herbes fraîches, râpé de fenouil ou Polenta croustillante et œuf Parfait, saumon fumé au bois de hêtre

Poisson «selon l’arrivage» ou Chartreuse d’agneau confit et son jus romarin ou Paleron poêlé, confit au beurre Normand Sauce Morilles ou Tournedos de canard (Façon Rossini) réduit au vin de Bourgogne ou Burger Original : Steak haché du boucher, râpé de pomme de terre cheddar, lard fumé, fromage à Raclette, sauce poivrons

Chariot de fromages (3 morceaux au choix)

Dessert au choix à la carte

Nos Apéritifs

Apéritifs traditionnels :		Bouteille de champagne :	
Couquette de champagne	8,00€	Nicolas Feuillatte	55,00€
Américano maison	7,50€		
Malibu	6,50€	<u>Bières :</u>	
Vodka	6,50€	La Goudale Grand Cru	8,00€
Martini (rouge, blanc ou vert)	5,50€	La Goudale Ambrée	7,00€
Kir	5,50€	Léffe Blonde	5,50€
Ricard	5,50€		
Porto (rouge ou blanc)	4,50€	<u>Cidre "fermier" :</u>	15,00€
Suze	4,50€	(doux ou brut)	
Muscat	4,50€		
		<u>Sodas :</u>	
		Coca-Cola Cherry	5,00€
<u>Whiskys :</u>		Coca-Cola	4,50€
Jura "16ans d'âge"	11,00€	Perrier	4,50€
Tenjaku (whisky japonais)	11,00€	Jus de fruits	4,50€
Aberlour "10 ans d'âge"	9,00€	Ice Tea	4,50€
Chivas "12 ans d'âge"	9,00€		
Jack Daniel's	7,00€	<u>Boissons chaudes :</u>	
		Café décaféiné	2,50€
<u>Eaux plates :</u>		Café allongé	2,50€
Vittel 1L	5,50€	Café expresso	2,20€
½ litre	4,50€	Thé	2,20€
Evian 1L	5,50€	Infusion	2,20€
½ litre	4,50€		
<u>Eaux pétillantes :</u>			
Chateldon 1L	8,00€		
San Pellegrino 1L	7,50€		
½ litre	5,50€		

Nos Cocktails

Bora Bora (méthode champ, vodka, fraise)	9,00€
Pina Colada (Rhum, lait de coco, curaçao, ananas)	9,00€
Sunset Ananas (Rhum, jus d'ananas, sirop de fraise)	8,50€
Mojito (Rhum, limonade, feuille de menthe, sirop de mojito)	8,50€
Gin Fizz (Gin, limonade, citron vert, sirop de canne)	8,50€
Planteur (Rhum, multi-fruits, sirop de fraise)	8,50€
Lagon bleu (Tequila, limonade, citron, curaçao)	8,50€
Spritz (vin pétillant, Apérol, sirop de pamplemousse)	8,50€
Mimosa (Vin pétillant, limonade, mangue, sirop de fruit de la passion)	7,50€
Violetta (Vin pétillant, liqueur de violette)	7,50€
<u>Nos Mocktails</u>	
Pina colada	6,00€
Planteur	6,00€
Virgin Mojito	6,00€
Sunset Ananas	6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.