

*Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...*

Cocktail du Moment	17 €
Coupe de Champagne Brut Louis Roederer	16 €
Coupe de Champagne Deutz Rosé	18 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

---

## **MENU GOURMAND**

Composez votre Menu au gré de vos envies

Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 77 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 89 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 99 €

*Après 23h, pour le confort de nos équipes,  
Nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.*

## ENTREES

---

L'Œuf Bio Parfait, Homard & Courge, Ecume de Beurre Noisette, Marron & Miso	33 €
Tartelette aux Escargots Bio de Vendée & Potiron, Jus de Viande au Lard & Champignons	31 €
Pâté en Croûte Maison de Veau, Porc, Canard & Trompettes, Condiment Courge	26 €
Foie Gras de Canard en Terrine, Insert de Magret Fumé, Gelée de Butternut, Confit d'Oignon Doux & Crumble d'Epices	31 €

## PLATS

---

Filet de Saint-Pierre à la Plancha, Topinambour, Lentilles & Sarazin Croustillants, Ecume de Lard	41 €
Blanquette de Homard au Savagnin, Panais, Butternut, Premiers Légumes d'Automne <b>(+7 € sur le Menu)</b>	45 €
Ris de Veau façon Margaridou, Jus à la Truffe, Risotto de Pomme de Terre & Cèpes <b>(+7 € sur le Menu)</b>	45 €
Filet de Bœuf, Poireaux Grillés, Gratin de Cardon à la Moelle	40 €
Pigeon Cuit sur le Coffre, Figs Farcies, Chou Rouge, Pomme & Vinaigre	39 €
Ragoût de Légumes d'Automne, Risotto d'Epeautre de Sault, Bouillon de Champignon en Emulsion	30 €
Steak Végétal Maison, Légumes de Saison, Sauce Carotte-Tomate	29 €

## DESSERTS

---

*A commander en début de repas*

Sélection de Fromages de nos Régions	16 €
Prunes Pochées à l'Ananas, Sablé au Rhum & Vanille des Îles, Espumas de Crème Anglaise	16 €
La Mûre et la Myrtille, Mousse de Petit Suisse, Pain de Gène aux Amandes	16 €
Chocolat à la Châtaigne en Feuille à Feuille, Crème Glacée Chocolat & Whisky Bourbon	16 €
Figs Rôties au Miel, Crème à la Fleur de Sureau & Noisettes Grillées	16 €