

Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Our selection to pleasantly start your meal...

Cocktail du Moment	17 €
<i>Cocktail of the Day</i>	
Lola – Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier	12 €
<i>Lola – Non-alcoholic Gin, Basile Sirup, Lime, Perrier</i>	
Aurore – Substances – Cuvée Sans Alcool – Note d'Hibiscus, Rose et Paplemousse	8 €
<i>Non-alcoholic Drink - Note of Hibiscus, Rose and Pomelo</i>	

Coupe de Champagne - Glass of Champagne

Veuve Clicquot – Blanc Brut	17 €
Blancs de Blancs Grand Cru « La Grande Colette » - Benoit Cocteaux	23 €
Veuve Clicquot – Rosé	19 €

Verre de Vin - Glass of Wine

Moscato d'Asti DOCG – La Gironda	11 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Willm	16 €
Pouilly Fumé – Domaine Pascal Jolivet	14 €

Composez votre Menu au gré de vos envies parmi les plats de la carte

Make your own according to your wish with A la carte dishes

MENU GOURMAND

Entrée – Plat – Dessert : 79 €

Starter – Main – Dessert : 79 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 91 €

Starter – Main – Cheese – Dessert : 91 €

MENU DEGUSTATION

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 105 €

Starter – Fish – Meat – Dessert : 105 €

ENTREES - STARTERS

Escargots Bio de Vendée,
Jus de Volaille Mousseux au Saté, Eclats de Châtaignes, Champignons et Aubergine

*Organic Snails from Vendée,
Foamy Poultry Jus with Saté Spice, Chestnut Pieces, Mushrooms and Eggplant*

- 30 € -

Premiers Champignons d'Automne, Brousse de Brebis, Tomates et Noix de Pécan

First Autumn Mushrooms, Sheep Brousse Cheese, Tomato and Pecan Nut

- 27 € -

Langoustines Rôties, Cèpes et Potiron, Bisque en Emulsion

Roasted Langoustines, Cep Mushrooms and Pumpkin, Bisque Foam

- 32 € -

Pâté en Croûte Maison,
Trompettes, Girolles au Vinaigre, Moutarde de Butternut
*Homemade Pâté-en-Croute, Black Trumpet Mushrooms,
Girolle Mushrooms with Vinegar, Butternut Squash Mustard*

- 29 € -

Pressé de Foie Gras et Bœuf Fumé,
Confit d'Oignons au Porto Rouge et Sureau, Saladine d'Herbes Truffée

*Foie Gras and Smoked Beef Terrine,
Candied Onion with Red Porto and Elder Flower, Truffled Herbs Salad*

- 32 € -

PLATS – MAIN DISHES

Filet de Sandre Basse Température et Sauce Lie de Vin,
Risotto de Pommes de Terre et Blettes aux Champignons, Parfum de Noix

*Low-Temperature Cooked Zander Fillet, Red Wine Sauce with Shallots,
Potato Risotto, Chard and Mushrooms, Walnut Flavour*

- 42 € -

Féra de nos Lacs, Cerfeuil Tubéreux, Café, Noisettes

Local Fera Fish, Turnip-Rooted Chervil, Coffee, Hazelnut

- 43 € -

Volaille de Bresse et Homard, Carottes et Rosace de Pommes de Terre

Bresse Poultry with Lobster, Carrot, Potato Rose

- 45 € -

Filet de Bœuf, Tombée de Poireaux et Salsifis,
Escargots Persillés et Crumble de Noisettes

Beef Fillet, Leek and Salsify, Parsleyed Snails and Hazelnut Crumble

- 44 € -

Chou Braisé et Farce Végétale, Bouillon de Légumes Rôtis et Champignons

*Braised Cabbage Stuffed with Vegetables and Legumes,
Roasted Vegetable Broth with Mushrooms*

- 30 € -

Risotto d'Epeautre de Sault, Courge, Topinambours et Panais,
Crème de Ricotta aux Graines Torréfiées, Crumble de Marrons

*Sault Spelt Risotto, Squash, Jerusalem Artichoke and Parsnip,
Ricotta Cream with Roasted Seeds, Chestnut Crumble*

- 32 € -

DESSERTS - DESSERTS

A commander en début de repas/ To order at the beginning of the meal

Sélection de Fromages de Marc Dubouloz « La Crèmerie des Marchés »

Local Farmers Cheese Selection

- 17 € -

Mousse Noisette, Crémeux de Butternut et Sorbet Noix de Coco

Hazelnut Mousse, Butternut Squash Cremeux and Coconut Sorbet

- 17 € -

Chocolat Gianduja, Mousse Légère au Sésame et Sorbet Poire

Gianduja Chocolate, Sesame Light Mousse and Pear Sorbet

- 17 € -

Figues Cuites en Croûte de Sucre, Cerises Amarena et Crème Glacée à la Sarriette

Roasted Fig with Sugar Crust, Amarena Cherries and Savory Ice Cream

- 17 € -

Le Baba Ivre de Bourbon, Myrtilles Sauvages et Crème de Marrons

Bourbon Baba, Wild Blueberries and Chestnut Cream

- 17 € -

Après 23h, pour votre confort et celui de nos équipes,
nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.
After 11 pm, we kindly invite you to join the Bar

Prix Net en Euros, Taxes & Service Compris – Net prices in Euros, including Service & Tax
La liste des allergènes est disponible sur demande – The Allergen List is available on demand