



Menu Saveur

22.50 € (prix nets, service inclus)

Cassolette de fruits de mer, sauce calvados

Ou

Croustillant de chèvre au miel, jeunes pousses de salade

Ou

Salade de gésiers et Foie Gras, aux herbes fraîches

Ou

Tartare de saumon, fromage à l'ail et fines herbes

Noix d'entrecôte black Angus

Ou

*Fondant de pintade, farci aux cèpes et bolets, écrasé de
pommes de terre et topinambour*

Ou

Filet de raie aux câpres, beurre fondu

Ou

Caille farcie au Foie Gras, réduction de sauce vin rouge

Assiette de fromages ou dessert du jour



Le plaisir d'un moment convivial

32.50 € (prix nets, service inclus)

Terrine de foie gras maison, pain aux figues

Ou

*Burrata accompagnée de sa salade de tomates fraîches
huile d'olive et herbes*

Ou

*Tartare de Saumon et Saint Jacques sur tatin
d'aubergine*

Ou

Cassolette de fruits de mer, sauce calvados

Filet mignon de cerf, sauce grand Veneur

Ou

*Tournedos de canard grillé, mille-feuille de pommes de
terre aux champignons*

Ou

Filet de chapon porto Blanc, gratin de pomme de terre

Ou

Pot au feu de saumon aux légumes du moment

Assiette de fromages ou dessert du jour

Nos Entrées (prix nets, service inclus)

- Salade Périgourdine* 22€
Variétés de salades accompagnées de foie gras, gésiers, et jambon séché
- Les Saint Jacques* 28€
En brochette, rôties à la plancha
- Le saumon fumé* 21€
Accompagné de pousses de salade
- Cuisses de grenouilles* 22€
Cuisinées à la Provençale

Carte du Terroir (prix nets, service inclus)

- Terrine de foie gras* 22€
Servie avec sa confiture de figues
- Le confit de canard* 13€
Confit maison à la Vendéenne
- Douze escargots de Vendée bio* 22€
- Le jambon de Vendée* 11€
Grillé, avec mogettes de Vendée
- L'andouillette grillée* 13€



Nos Poissons (prix nets, service inclus)

La Sole **26€**
Cuite à la plancha, beurre fondu, aneth, légumes du moment

Le Saumon **18€**
Pavé en feuille de chou, crème d'asperges vertes

Les Saint Jacques **28€**
En brochette, accompagnées de légumes du moment

La Lotte **28€**
Gigot à l'ail, servi avec de la moquette, persil frais

Le Turbot grillé **32€**
Grillé, beurre fondu, crumble de tomates confites



Nos Desserts ^{*} (prix nets, service inclus)

** à commander au début du repas*

- | | |
|--|------------|
| <i>Assiette Gourmande</i>
<i>Pâtisserie du moment</i> | 12€ |
| <i>Le chocolat</i>
<i>Fondant au chocolat aux framboises, crousti-fondant
comme un mille-feuille. Duo de sorbet rafraîchissant.</i> | 10€ |
| <i>Ananas Maipoori</i>
<i>Sorbet accompagné d'une soupe de fruits au vin rouge, une
Flanquée d'ananas cru et cuit, et crème brûlée au Grand Marnier</i> | 12€ |
| <i>Bavarois Vanille caramel</i>
<i>Accompagné d'un sorbet</i> | 11€ |
| <i>Tartelette mousseline poire</i> | 9€ |
| <i>Tartelette tatin tiède</i> | 10€ |
| <i>Assiette de fromages</i> | 10€ |



Menu du Terroir

42€ (prix nets, service inclus)

*Terrine de Foie Gras de Canard maison
(Foie gras de canard entier, pain aux figues)*

*Les noix de Saint Jacques
Brochette de Saint Jacques à la plancha*

Le Bœuf (Origine Uruguay Black Angus)

*Parfums et fruits du moment
La grande assiette gourmande
de mousses fruits et sorbet*



Nos Viandes (prix nets, services inclus)

Le tournedos de canard 22€
Avec sa sauce crème aux cèpes

La Noix d'entrecôte Black Angus 18€
Bœuf Uruguay Black Angus

Le Tartare de bœuf 16€
Coupé au couteau, pommes frites

Le filet de chapon farci au foie gras 26€
Accompagné de sauce au porto blanc, légumes de saison

Le filet mignon de cerf 22€
Réduction de vin rouge, champignons du marché



Nos salades (prix nets, service inclus)

Salade Grecque 12€

(salade de tomate, concombre, oignon, Féta, olives, vinaigrette à la framboise)

Salade de crevettes 12.50€

(salade verte, œuf, avocat, concombre, crevettes, ciboulette)

Salade de tomate au chorizo 10€

(salade verte, tomate, jambon fumé, chorizo, oignon, vinaigre de xérès)

Salade de foie gras 14€

(salade verte, foie gras, magret fumé, féta, croutons, tomate, œuf)

Menu enfant 11€

(prix nets, service inclus)

jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrée

*Steak haché ou
pièce de bœuf grillée*

Vitrine de desserts