

Découverte et Simplicité

***3 Services 50.00 €**

Total 75.00 €

Menu disponible uniquement le déjeuner

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers (12cl)

3 verres 29 €

5 verres 45 €

L'ARTICHAUD POIVRADE

En habit croustillant, pastrami local et vieux gouda, voile d'un Mareuil

OU

LE MAIGRE DE LIGNE

Mi-cuit à la torche, fenouil de Mr Jannière et feuille de câprier légèrement fumée

LE LOTILLON

Nacré, royale et carottes acidulées, sabayon à la tagète d'Adèle

OU

LE PORCELET DE LA GAUBRETIERE

En 2 services, brocolis et miel du Boisniard été 2019, sucs de graines d'acacia torréfiées

LA TOMME DE MR VIGNERON

En cannelloni crémeux, amandes et cassis du Bois Tissanseau

** (Supplément de 13€)*

OU

CHARIOT DE FROMAGES

Affinés de la Maison BENETEAU

** (Supplément de 13€)*

UNE EXPERIENCE SUCRÉE AU CHOIX :

LE CONCOMBRE DE LA VERRIE

Ruban craquant, kiwi de Vendée et muesli d'avoine, sorbet d'aloë vera

OU

LA FRAISE DE MR GARDIN

Au naturel, meringue et vinaigre de fraise, crème glacée au Galanga



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Carte de Saison

Nos Entrées

LE MAIGRE DE LIGNE	25.00 €
<i>Mi-cuit à la torche, fenouil de Mr Jannière et feuille de câprier légèrement fumée</i>	
L'ARTICHAUD POIVRADE	19.00 €
<i>En habit croustillant, pastrami local et vieux gouda, voile d'un Mareuil</i>	
LA NOIRE DE CRIMÉE DE MONSIEUR GOURAUD	27.00 €
<i>En écrin de cristal, émulsion d'une focaccia à l'origan et bellota</i>	
LES LANGOUSTINES BRETONNES	29.00 €
<i>En 3 services, raviole de céleri, lait de chèvre de Ste Cécile et extraction de maïs au barbecue</i>	

Nos Plats

LE LOTILLON	34.00 €
<i>Nacré, royale et carottes acidulées, sabayon à la tagète d'Adèle</i>	
LE THON ROUGE DE LIGNE	36.00 €
<i>En charcuterie, mûres sauvages et tapioca acidulé, eau iodée parfumée à la verveine</i>	
LE PORCELET DE LA GAUBRETIÈRE	33.00 €
<i>En 2 services, brocolis et miel du Boisniard été 2019, sucs de graines d'acacia torréfiées</i>	
LE CARRÉ DE VEAU FRANÇAIS	44.00 €
<i>Contisé à l'anguille fumée, aubergine laquée, feuille de cerisier et jus perlé</i>	

Nos Fromages

LA TOMME DE MR VIGNERON	13.00 €
<i>En cannelloni crémeux, amandes et cassis du Bois Tissandeu</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	13.00 €
<i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	

Nos Desserts

LE CONCOMBRE DE LA VERRIE	14.00 €
<i>Ruban craquant, kiwi de Vendée et muesli d'avoine, sorbet d'aloë vera</i>	
LA FRAISE DE MR GARDIN	15.00 €
<i>Au naturel, meringue et vinaigre de fraise, crème glacée au Galanga</i>	
LA FIGUE VIOLETTE	16.00 €
<i>En 3 services, croûte de sucre à l'hysope et eau de figue à l'hibiscus</i>	



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Signature et Prestige

***3 Services 65.00 €**
Total 90.00 €

Menu disponible uniquement le dîner
La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers (12cl)

3 verres 29 €
5 verres 45 €

LA NOIRE DE CRIMÉE DE MONSIEUR GOURAUD
En écrin de cristal, émulsion d'une focaccia à l'origan et bellota

OU

LA LANGOUSTINE BRETONNE
En 3 services, raviole de céleri, lait de chèvre de Ste Cécile et extraction de maïs au barbecue

LE THON ROUGE DE LIGNE
En charcuterie, mûres sauvages et tapioca acidulé, eau iodée parfumée à la verveine

OU

LE CARRÉ DE VEAU FRANÇAIS
Contisé à l'anguille fumée, aubergine laquée, feuille de cerisier et jus perlé

LA TOMME DE MR VIGNERON
En cannelloni crémeux, amandes et cassis du Bois Tissanseau
*** (Supplément de 13€)**

OU

CHARIOT DE FROMAGES
Affinés de la Maison BENETEAU
*** (Supplément de 13€)**

UNE EXPERIENCE SUCRÉE AU CHOIX :

LE CONCOMBRE DE LA VERRIE
Ruban craquant, kiwi de Vendée et muesli d'avoine, sorbet d'aloë vera

OU

LA FRAISE DE MR GARDIN
Au naturel, meringue et vinaigre de fraise, crème glacée au Galanga

OU

LA FIGUE VIOLETTE
En 3 services, croûte de sucre à l'hysope et eau de figue à l'hibiscus

Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

