

Menu Découverte

3 Services : 57.00 €

4 Services* : 71.00 €

LE LAPIN MAGISTRAL DE VENDÉE

comme un pâté en croute, rémoulade de carottes fermentées et moutarde aux agrumes

OU

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

confite au laurier, raviole de céleri et crème iodée au combawa de nos serres

LE BŒUF DE MONSIEUR CHOUTEAU*

au garum de sardine, betteraves au sapin et jus d'une daube texturé

OU / ET

LA TRUITE DE LA SÉGUINIÈRE*

vapeur de curry, navets acidulés et sabayon au mucilage

LE MONT D'OR

*en raviole croustillante, patate douce confite à l'ail noir, pickles au sésame
(Supplément de 16.00 €)*

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

*affinés de la Maison Beneteau
(Supplément de 18.00 €)*

LES CAROTTES DU JARDIN

comme un tian, panna cotta aux baies roses et sorbet d'orange sanguine

OU

LE PAIN AU CHOCOLAT

émulsion lactée, beurre fermier, glace au pain grillé et caramel de levure

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées,
feuille à feuille vinaigré à l'Amaretto*

Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 € ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.

Notre Chef de Cuisine, vous suggère également une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.



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

Carte de Saison

Nos Entrées

LE LAPIN MAGISTRAL DE VENDÉE	29.00 €
<i>comme un pâté en crouste, rémoulade de carottes fermentées et moutarde aux agrumes</i>	
LA NOIX DE SAINT-JACQUES	32.00 €
<i>confite au laurier, raviole de céleri et crème iodée au combawa de nos serres</i>	
LE CHOU-FLEUR	28.00 €
<i>en zéphyr, salade de coquillages, toast melba et bouillon marin à la réglisse</i>	
LA LANGOUSTINE BRETONNE	34.00 €
<i>en deux services, poireaux et estragon, sabayon au beurre de langoustine</i>	

Nos Plats

LA BARBUE	39.00 €
<i>comme un Wellington, cèpes fermentés et mâche de notre potager légèrement fumée</i>	
LA TRUITE DE LA SÉGUINIÈRE	37.00 €
<i>vapeur de curry, navets acidulés et sabayon au mucilage</i>	
LE BŒUF DE MONSIEUR CHOUTEAU	40.00 €
<i>au garum de sardine, betteraves au sapin et jus d'une daube texturé</i>	
LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE	43.00 €
<i>laqué à la bière brune, gâteau de courge au parfum de cannelle, jus de pigeon à la noisette</i>	

Nos Fromages

LE MONT D'OR	16.00 €
<i>en raviole croustillante, patate douce confite à l'ail noir, pickles au sésame</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	18.00 €
<i>affinés de la Maison Beneteau</i>	

Nos Desserts

LES CAROTTES DU JARDIN	16.00 €
<i>comme un tian, panna cotta aux baies roses et sorbet d'orange sanguine</i>	
LE PAIN AU CHOCOLAT	16.00 €
<i>émulsion lactée, beurre fermier, glace au pain grillé et caramel de levure</i>	
LE POTIMARRON	16.00 €
<i>en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées feuille à feuille vinaigré à l'Amaretto</i>	

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

Menu Dégustation

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

105.00 €

LE CHOU-FLEUR

en zéphyr, salade de coquillages, toast melba et bouillon marin à la réglisse

LA LANGOUSTINE BRETONNE

en deux services, poireaux et estragon, sabayon au beurre de langoustine

LA BARBUE

comme un Wellington, cèpes fermentés et mâche de notre potager légèrement fumée

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE

*laqué à la bière brune, gâteau de courge au parfum de cannelle,
jus de pigeon à la noisette*

LE MONT D'OR

en raviole croustillante, patate douce confite à l'ail noir, pickles au sésame

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LES CAROTTES DU JARDIN

comme un tian, panna cotta aux baies roses et sorbet d'orange sanguine

OU

LE PAIN AU CHOCOLAT

émulsion lactée, beurre fermier, glace au pain grillé et caramel de levure

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées,
feuille à feuille vinaigré à l'Amaretto*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres
au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales
sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.*