

Menu découverte

3 Services 50.00 €

***4 Services 64.00 €**

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

3 verres 29 €

4 verres 37 €

NOIX DE SAINT JACQUES

Snackée, crème iodée au cidre, heliantis rôti et fragrance de sapin du Boisniard

OU

ŒUFS DE CAILLE

Coulants, champignons sauvages et cerfeuil tubéreux, lait forestier au beurre noisette

*** MERLAN DE LIGNE**

Vapeur de cardamomes violettes, bonbons de châtaignes et coquillages, sabayon au cresson

OU / ET

*** LAPIN MAGISTRAL DE VENDEE**

En paupiette, écrevisses du lac de Grand lieu, navet de Mr Jannière au curry et clémentines

MONT D'OR

(Supplément de 15€)

Comme une gougère, poires translucides à la truffe noire et noix de cajou

OU

CHARIOT DE FROMAGES

(Supplément de 15€)

Affinés de la Maison BENETEAU

SALSIFIS

Pochés aux épices, arlette d'un Kouign Amann aux baies de passion et sorbet à la grenadille

OU

CHOCOLAT DE PLANTATION LOS ANCONES

Comme une tartelette, émulsion de mucilage de fève de cacao, namelaka et glace à la pistache



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

NOIX DE SAINT JACQUES <i>Snackée, crème iodée au cidre, heliantis rôti et fragrance de sapin du Boisniard</i>	26.00 €
ŒUFS DE CAILLE <i>Coulants, champignons sauvages et cerfeuil tubéreux, lait forestier au beurre noisette</i>	22.00 €
FOIE GRAS DE LA FERME DE LA PERRIERE <i>En deux services, butternut acidulé et réglisse</i>	27.00 €
LANGOUSTINES BRETONNES <i>En raviole de céleri, fressure et extraction d'échalotes confites</i>	29.00 €

Nos Plats

MERLAN DE LIGNE <i>Vapeur de cardamomes violettes, bonbons de châtaignes et coquillages, sabayon au cresson</i>	34.00 €
SOLE DE NOS COTES <i>Au naturel, choux de Bruxelles et yuzu, jus de volaille texturé à la noix</i>	39.00 €
LAPIN MAGISTRAL DE VENDEE <i>En paupiette, écrevisses du lac de Grand lieu, navet de Mr Jannièrre au curry et clémentines</i>	35.00 €
FILET DE BŒUF AOP MAINE ANJOU <i>Légèrement fumé, panais comme un gnocchi et citron caviar, consommé de bœuf infusé aux bouffis</i>	40.00 €

Nos Fromages

MONT D'OR <i>Comme une gougère, poires translucides à la truffe noire et noix de Cajou</i>	15.00 €
LE CHARIOT DE FROMAGES <i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	15.00 €

Nos Desserts

SALSIFIS <i>Pochés aux épices, arlette d'un Kouign Amann aux baies de passion et sorbet à la grenadille</i>	15.00 €
CHOCOLAT DE PLANTATION LOS ANCONES <i>Comme une tartelette, émulsion de mucilage de fève de cacao, namelaka et glace à la pistache</i>	16.00 €
LES AGRUMES <i>Une coque meringuée, nuage de coco, caviar de pamplemousse rôti aux baies de Timur et sorbet d'orange sanguine</i>	15.00 €



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

Menu dégustation

90.00€

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

5 verres (12 cl) à 45€

Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21 heures au dîner

FOIE GRAS DE LA FERME DE LA PERRIERE

En deux services, butternut acidulé et réglisse

LANGOUSTINES BRETONNES

En raviole de céleri, fressure et extraction d'échalotes confites

SOLE DE NOS COTES

Au naturel, choux de Bruxelles et yuzu, jus de volaille texturé à la noix

FILET DE BŒUF AOP MAINE ANJOU

Légèrement fumé, panais comme un gnocchi et citron caviar, consommé de bœuf infusé aux bouffis

MONT D'OR

Comme une gougère, poires translucides à la truffe noire et noix de cajou

OU

CHARIOT DE FROMAGES

Affinés de la Maison BENETEAU

SALSIFIS

Pochés aux épices, arlette d'un Kouign Amann aux baies de passion et sorbet à la grenadille

OU

CHOCOLAT DE PLANTATION LOS ANCONES

Comme une tartelette, émulsion de mucilage de fève de cacao, namelaka et glace à la pistache

OU

LES AGRUMES

Une coque meringuée, nuage de coco, caviar de pamplemousse rôti aux baies de Timur et sorbet d'orange sanguine



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.