

Menu découverte

3 Services 45.00 €:

***4 Services 58.00 €:**

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

3 verres 24€ - 4 verres 31€

LES ASPERGES BLANCHES ANGEVINE

Cuites en brioche, Comté affiné et sabayon aux graines de moutarde fermentées

OU

L'ŒUF DE POULE DE LA FERME D'ADELE

Pourpre, soubise d'oignons, Anjou rouge et poulpes grillés

*** LE CABILLAUD DE NOS COTES**

Nacré, carottes de Mr Jasnieres et cream cheese, jus végétal parfumé à la Tagète

OU / ET

*** LE FILET DE BŒUF AOP MAINE ANJOU**

Rôti, artichauts laqués au saté, cacahuètes acidulées et jus corsé

LA TOMME DE CHEVRE DE LA FERME DES ALPINES

*En cannelloni, voile de mangue et d'ail noir, tuile croustillante
(Supplément de 10€)*

OU

CHARIOT DE FROMAGE

*Affinés de la Maison BENETEAU
(Supplément de 13€)*

LA POMME DE TERRE GRENAILLE DE NOIRMOUTIER

Au naturel, blanc manger au caramel de vanille et sorbet d'eau de grenaille

OU

LE KIWI DE VENDEE

En vacherin, pistache de Sicile en ganache et parfum mentholé



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

LES ASPERGES BLANCHES ANGEVINE <i>Cuites en brioche, Comté affiné et sabayon aux graines de moutarde fermentées</i>	25.00 €
L'ŒUF DE POULE DE LA FERME D'ADELE <i>Pourpre, soubise d'oignons, Anjou rouge et poulpes grillés</i>	22.00 €
LA VOLAILLE DE CHALLANS <i>En farce fine, galets de caviar et Mâche Nantaise, jus perlé</i>	26.00 €
LES LANGOUSTINES BRETONNES <i>Ravioles de céleri, Bourgeons de sapin et extraction de carapaces</i>	28.00 €

Nos Plats

LE CABILLAUD DE NOS COTES <i>Nacré, carottes de Mr Jasnieres et cream cheese, jus végétal parfumé à la Tagète</i>	33.00 €
LE FILET DE BŒUF AOP MAINE ANJOU <i>Rôti, artichauts laqués au saté, cacahuètes acidulées et jus corsé</i>	38.00 €
LE BAR DE LIGNE <i>Confit, échalotes maraichères et Morcilla, jus d'arêtes fumées aux sarments de vigne</i>	35.00€
LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE <i>En pastilla, avocat grillé et cuisse confite jus façon Tex- Mex</i>	37.00€

Nos Fromages

LA TOMME DE CHEVRE DE LA FERME DES ALPINES <i>En cannelloni, voile de mangue et d'ail noir, tuile croustillante</i>	12.00 €
LE CHARIOT DE FROMAGE <i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	13.00 €

Nos Desserts

LA POMME DE TERRE GRENAILLE DE NOIRMOUTIER <i>Au naturel, blanc manger au caramel de vanille et sorbet d'eau de grenaille</i>	13.00 €
LE KIWI DE VENDEE <i>En vacherin, pistache de Sicile en ganache et parfum mentholé</i>	14.00€
L'AMANDE FUMEE <i>En structure craquante, pannacotta chocolatée et glace au lait fermier</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

79.00€

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers

5 verres (10 cl) à 38€

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

LA VOLAILLE DE CHALLANS

En farce fine, galets de caviar et Mâche Nantaise, jus perlé

LES LANGOUSTINES BRETONNES

Ravioles de céleri, Bourgeon de sapin et extraction de carapaces

LE BAR DE LIGNE

Confit, échalotes maraichères et Morcilla, jus d'arêtes fumées aux sarments de vigne

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE

En pastilla, avocat grillé et cuisse confite jus façon Tex- Mex

LA TOMME DE CHEVRE DE LA FERME DES ALPINES

En cannelloni, voile de mangue et d'ail noir, tuile croustillante

L'AMANDE FUMÉE

En structure craquante, pannacotta chocolatée et glace au lait fermier



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