

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Pressé de volaille aux plantes potagères, pickles de radis

OU

Saumon fumé par nos soins, Épeautre et petits pois, Crème de raifort

*Merlu des côtes Vendéennes aux épinards du potager,
Carottes de couleurs, Coques et émulsion marinère*

OU

*Carré de cochon Label rouge glacé au soja,
Polenta snackée*

Panna cotta vanillée, Ananas en marmelade et sorbet

OU

Pavlova, Compotée de rhubarbe du jardin, Fraises de la Baule, Chantilly

Supplément fromage :

Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)