

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

*Crèmeux de courgettes et parmesan, Espuma burrata,
Condiment tomate*

OU

*Ballotine de volaille farcie, Citron et estragon,
Haricots verts du potager, Vinaigrette balsamique*

*Merlu de nos côtes poêlé au beurre, Tranche épaisse de cœur de bœuf,
Pousses d'épinards et jus de volaille à l'ail doux*

OU

*Epaule d'agneau braisée dans son jus, Mijotée de cocos vendéens et herbes fraîches,
Quelques feuilles de roquette*

Pâte à choux croustillante, Diplomate au praliné amande-noisette, Glace vanille

OU

Pavlova gourmande, Déclinaison de nectarine, Crème chantilly verveine du potager

Supplément fromage :

Assiette de fromages Bio de la ferme Gaborit : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

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