



Planche à partager

- Escalopes de foie gras de canard snackées, asperges blanches de st julien, coulis cresson et kumquat24€
- Brochettes de cœurs de canard au chorizo (10 pièces)14€
- Couteaux et chorizo à la plancha, jus au vinaigre de Xérès20€
- Jambon Cebo Ibérique, 24 mois, pain au beurre tomate, pickles (100g)20€

Rôti à la broche / A Partager

(La plupart de nos volailles et viandes sont pochées au préalable, puis rôties à la commande)

- Poitrine veau française laquée (+/-400g) miel/cacahuètes /gingembre/citronnelle/coriandre pour 2 personnes..... 50€
- Presa Ibérique, laquage balsamique, Pour 2 personnes(+/-400/500gr).....59€
- Picanha de bœuf Angus , sauce vin rouge, pour 2 personnes(+/- 400/500g).....55€

Garnitures au choix

Poêlée de légumes / pomme de terre grenaille/ gratin de penne.
Salade

Carte

Entrée+ Plat+ Dessert.....42€

Entrées.....12€

- Os à moelle gratiné à la chapelure verte, tartine carottes /cornichons au jus de viande.
- St jacques et sabayon au floc de Gascogne , compotée de poireaux, épinards et noisettes,gel citron.
- Asperges vertes de st julien/croquantes et crémeuse/ jaune d'œuf confit , râpée de poutargue.

Plats..... 23€


- Poisson du moment, tuile au sarrasin, céleri en crémeux et rôti à la broche, émulsion à l'ail des ours.
- Côte de cochon label rouge «vendéenne», les pieds en croquette, asperges blanches et artichauts rôtis, crème de volaille .
- Suprême de poulet jaune français, croustillant de langoustines , gnocchi à l'encre de seiche, mousse crustacés.

Desserts.....11€

- Assortiment de fromages , confiture de cerise noire.
- Ananas caramélisés aux épices (cardamome/ cannelle), financier noisette, sorbet & chips ananas.
- Parfait glacé fruit de la passion, croustillant de riz soufflé au praliné, sablé breton,caramel passion, écume chocolat au lait.
- La fraise de Goulaine, mousse légère vanille,pâte sucrée, gel citron, crème glacée à l'hibiscus .

N'hésitez pas à prévenir pour toutes allergies,intolérances, régime éventuel végétarien, végan ...

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE .

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts 

Prix nets, service compris.