

“ Ce qui fait la force de la cuisine française, c'est le goût sûr et éclairé qui la distingue; ce sont les soins dont elle entoure ses moindres apprêts; la minutie avec laquelle elle opère pour produire sur les convives une impression sensorielle complète. Supprimez, ou simplement négligez cela, et c'en est fini de sa suprématie. ”

Auguste Escoffier

Nos légumes sont issus de notre production maraîchère

L'inspiration du Chef au retour de son jardin Menu à 25€

L'Entrée au choix
Assiette de melon et jambon Serrano
Salade de légumes du jardin
Salade d'écrevisses du lac de Grand-Lieu

Le Plat au choix
Thon Germon et sa sauce vierge
Bourride de poisson
Sauté de veau et légumes du jardin

Le Dessert au choix
Soupe de mirabelles et son sorbet maison
Coupe de chocolat, crème mascarpone
et sa pulpe de mûres

Le Menu du jour

Au déjeuner du Lundi au Vendredi, vous sera annoncé
sur demande

18,00€ Une entrée, un plat, un dessert

15,00€ Une entrée, un plat OU un plat, un dessert

Pour les Enfants :

Afin de faire découvrir de nouvelles saveurs à vos enfants, nous leur proposons de choisir sur notre carte :

une entrée et un plat

OU

un plat et un dessert

Pour 10,00€

Nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

Nos viandes sont d'origine française, nos œufs sont issus d'élevages biologiques et nos poissons et crustacés proviennent de petites pêches.

À la carte,

Nos entrées froides

Terrine de foie gras maison	14,00€
Terrine du moment	10,00€
Salade de tomme fraîche	10,00€

Nos entrées chaudes

Velouté de légumes du jardin	6,00€
Foie gras chaud poêlé aux légumes de saison	14,50€

Nos poissons

Saint Pierre rôti aux petits légumes du jardin, crème aux herbes	24,00€
Dos de saumon snacké sauce mousseline	16,50€
Brochette de lotte de gambas	22,00€

Nos viandes cuites au moment

Entrecôte 300gr de race Normande beurre aux herbes, salade verte et pommes sautées	24,00€
Côte de veau fermière de Bretagne, rôti pour deux personnes	48,00€
Fricassée de rognons et ris de veau	24,00€

Nos desserts

Crème brûlée	7,00 €
Coupe de chocolat et sa pulpe de mûres	6,50 €
Poêlée de mirabelles et son sorbet maison	8,50 €

Les variations autour de la framboise :

Framboises natures	7,50€
Coupe de framboises et son caillé	7,50€
Macaron à la framboise	9,00€

L'assiette de fromages affinés par la « Maison Lecoq » et sa salade verte de notre jardin 8,00€