



NOUVEAU !...

Dégustation de caviar d'Aquitaine

(Deux personnes)

Une flute de Champagne Théophile
10 g de Caviar et leurs accompagnements

35 € par personne

MENU CARTE DES SAVEURS

Entrée - Plat - Salade et fromages ou Dessert ... 48 €

Suppl. fromages et dessert 3 €

LES ENTREES

L'entrée des menus du Moment et de Saison	16 €
Foie gras de canard maison, (env. 50g) chutneys, toasts, glace de foie gras au Porto	20 €
Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax à la betterave rouge, crème de ciboulette	20 €
Escalopes de foie gras de canard poire poêlés, jus serré de poire et poiré Normand	23 €
Pétales de Saint-Jacques, verdurette, râpée de truffe d'automne (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	29 €
Queue de homard en fraîcheur d'avocat au combawa (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	29 €
Oeufs Plein air, bio, brouillés aux truffes d'automne (25 g), (sup. Menu Saveurs :6,00 €)	29 €

LES PLATS

Le plat des menus du Moment et de Saison	24 €
Filet de bœuf, viande Française racée, poivre sauvage de Madagascar	27 €
Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel	30 €
La sole (400/600g) façon meunière, ou autre poisson noble, beurre Angevin	30 €
Cœur de ris de veau aux morilles et vin jaune	30 €
Filet de bœuf Rossini, Français, racé, foie gras de canard, truffe (sup. Menu Saveurs: 6.00 €)	32 €
Omelette aux truffes fraîches d'automne (35 g) en verdurette, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	32 €
Homard bleu Normand rôti, fleur de sel de Noirmoutier, (550/600g), (sup. Menu Saveurs :15,00 €)	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

✓ Plateau de fromages affinés et sa salade	10 €
✓ Le dessert des menus du Moment et de Saison	10 €
✓ Assiette de fruits frais au sucre	10 €
✓ Palette de desserts variés et son sorbet	10 €
✓ Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne)	10 €
✓ Soufflé minute au Grand-Marnier et zestes d'orange confits, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	16 €
✓ Omelette Normande « Création du Chef», Calvados flambé, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	16 €

Jeudi 15 Novembre, Soirée Beaujolais Nouveau

Animée par MATT LE ZICOS

Menu spécial Beaujolais 45 €, Y compris, Le Beaujolais nouveau à discrétion.

« L'abus d'alcool est dangereux, boire ou conduire, il faut choisir !... »

Dégustation à l'aveugle avec classement, suivie du repas.

Le vainqueur de ce classement se verra offrir une table pour deux personnes