



Menu Adulte

Prix : 45,00€

Formule entrée - plat - dessert à 45€ /personne

Formule entrée - poisson - viande - dessert à 59€ /personne

Entrées

Meuble daillon de foie gras terrine à la gelée de Sauterne

OU

Pressé de veau et foie gras en croustade, chutney de champignons

OU

Assiette terre et mer, saumon fumé, foie gras et magret fumé

OU

Daurade fumée au foin, crème de raifort, pickles concombre et shimenji, gelée de bonite

OU

L'œuf parfait, jambon de Vendée, piperade

OU

Salade fraîche de tourteau, avocat et tomates acidulées (supplément 3€)

OU

Ravioles de langoustine, choux braisés, sauce foie gras (supplément 5€)

Poissons

Merlu rôti, chaudrée de coquillages

OU

Dos de cabillaud, sauce au muscadet

OU

Pave de saumon, beurre relevé au thym et citron Filet de bar, nage de safran (supplément 5€)

OU

Turbot rôti, bisque légère de homard (supplément 7€)

ET

Le chef vous proposera deux garnitures selon vos envies et les saisons.

Viandes

Demi-magret de canard, sauce relevée au miel

OU

Filet mignon de porc farci aux champignons sauvages

OU

Suprême de pintade, jus de volaille à l'estragon

OU

Le veau français, jus de veau

OU

Filet de bœuf, sauce bordelaise (supplément 10€)

ET

Le chef vous proposera deux garnitures selon vos envies et les saisons.

Fromages et desserts

Sélection de 3 fromages frais et affinés à l'assiette (supplément 5€)

OU

Le carré Equacacao, croustillant praline, chocolat au lait Vins 46%, sorbet Manabi 72%

OU

Les fraises de saison, crème légère mascarpone, streusel pistache

OU

Le chou gourmand comme un Saint Honoré

OU

L'entremet aux fruits de saison, coulis de fruits frais

OU

Pie monte avec 3 choux (supplément 3€)

Château de la Barbinière

OU

Wedding-cake (supplément 3€)

OU

Naked-cake (supplément 3€)