

MENU
37€

Bistronome

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

MENU
43€

Bistronome Gourmand

entrée + plat + trilogie de fromages ou fromage cuisiné + dessert

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

Entrées

Aubergines violette confites gratinées au cœur de burrata, tartine aux petits légumes • 12€

L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • 14€

Cromesquis de veau aux épices douces, pesto de roquette, crème de moutarde à l'ancienne • 13€

* Gambas marinées, riz à la japonaise et petits légumes, gel de citron de Sicile, tuiles de persil (supplément de 6 €) • 15€

Plats

Paleron de bœuf cuisson basse température, sauce cajun, ratatouille revisitée • 22€

L'inspiration de la Cheffe Cécile • 24€

Poisson du marché, accompagnement du moment • 23€

* Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (supplément de 13 €) • 29€

* Côte d'échine de cochon de la ferme du Chaudron, marinée au whisky et sirop d'érable, potatoes de Noirmoutier (supplément de 10 €) • 28€

Fromages - Desserts

Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • 7€

Fromage cuisiné • 7,50€

Notre sélection de fromages • 9€

Sorbets maison aux fruits de saison • 9€

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • 9€

Créations de la Cheffe Cécile • 10€

au Crieur de Vin

