

"Tous nos produits sont maison & de saison, confectionnés à partir de produits frais.
Merci de nous excuser si un plat venait à manquer"

Nos Entrées

- Œuf parfait en croûte de Panko, crémeux de champignons & son coulis d'épinard ailé 17€
- Fraicheur du merlu aux algues fraîches & sa vinaigrette à la carotte des sables 17€
- Opéra de foie gras IGP du sud-ouest à la mandarine & chutney de Tamarin 22€
- Crevettes impériales de Marennes aux épices d'Asie, légèreté de choux fleur & miso 22€
- Alliance ris de veau & cèpes, vinaigrette noix, tuile de pain à la vieille mimolette 22€

Sens 38781843, Les papilles se basculent à son contact

NOS POISSONS

- Chinchard rôti aux sels d'agrumes & son velouté de moules aux chorizo 29€
- Filet de Sandre rôti à la fève Tonka & son jus de volaille à la châtaigne 37€
- Lotte en habit de lard fumé & son écume d'oignons de Roscoff 38€
- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, flambée sous vos yeux 41€
- Noix de St Jacques Françaises & son écume à la fleur de sureau 41€

- Notre plat végétarien 23€
(Légumes de saison en plusieurs façon & cuisson, œuf cocotte revisité suivant l'inspiration.
Avec ou sans fromages selon votre demande)

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Viandes

- Poulet fermier Label rouge « Grand maître » basse température, jus réduit au foin 29€
- Déclinaison autour du veau français (filet, ris & noix) & son jus de viande fumé 37€
- Pigeon de Pornic en croûte de pain d'épices & pollen, jus réduit à l'hydromel 41€
- Faux filet de Bœuf Arouquesa & son jus de viande à l'arabica 44€

Bœuf Portugais sans pareil. La population de bétail est très petite. C'est une viande d'un goût très particulier ainsi d'un degré élevé de persillage. La viande a reçu un DOC (Denominação de Origem Controlada). Cette viande provient de la région de VISEU, au centre du Portugal. La région est entourée de hauts sommets et nombreux petits fleuves traversent le paysage. La viande véritablement naturelle, très recherchée par les amateurs.

«Kagoshima»

Bœuf 100% Japonais.

Les 100grs

79€

(Minimum 100 grammes, cuisson uniquement bleu ou saignante)

une viande exceptionnelle et persillée grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), telles sont les qualités reconnues mondialement pour sa tendreté et sa saveur de beurre. De plus, le gras présent dans cette viande est reconnu pauvre en cholestérol, car il présente des acides gras essentiels, moins de graisses saturées qu'un autre bœuf. Cette qualité est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme boisson et musique classique pour ne pas être stressés. En tout cas, là seraient les raisons de sa chair tendre marbrée qualifiée « caviar de la viande », qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Nos viandes sont sélectionnées par Lesage prestige, Sorovisa & Metzger.

Sens 65312843.. Le fumet active nos sens...

Nos Desserts Maisons

- Chariot de fromages du moment sélectionné par G. Giraudon « *Autour du fromage* » 12€
(*Vice-Champion du monde des Maitres fromager 2021*)
- L'Automnale 11€
(Autour de la pomme, poire & la châtaigne)
- L'Original 11€
(Autour de la betterave, chocolat blanc, la rose & sa glace maison au chèvre)
- Mystère d'une sphère 13€
(Autour du chocolat noir, banane, ananas et son sorbet maison corossol)
- La légèreté du citron 13€
(Autour du citron jaune, noix, meringue italienne & râpé de citron noir)

Sens 847835.. Les couleurs scintillent...

Menu des Petit-Salées

8€

De 3 à 18mois...

Purée maison inspiration du moment terre ou mer
Compote maison aux fruits de saison

Menu des Mômes

18€

Jusqu'à 10 ans.

Mise en bouche

Chinchard rôti aux sels d'agrumes & son velouté de moules aux chorizos

Ou

Poulet fermier Label rouge « Grand maître » cuit en basse température, jus réduit au foin

Fondant choco-choco blanc

Ou

Déclinaison de nos glaces & sorbets maison (2 boules)
(Chocolat, vanille, café.

Fraise Mara des bois, mangue, corossol, goyave, poire.)

Mignardises

Le 6514747

39€

Mise en bouche

Œuf parfait en croûte de Panko, crémeux de champignons & son coulis d'épinard ailé

Ou

Fraicheur du merlu aux algues fraîches & sa vinaigrette à la carotte des sables

Chinchard rôti aux sels d'agrumes & son velouté de moules aux chorizos

Ou

Poulet fermier Label rouge « Grand maître » cuit en basse température, jus réduit au foin

Chariot de fromages du moment sélectionné par G. Giraudon « [Autour du fromage](#) »
Supplément 12€

L'Automnale

Ou

L'Original

(Pour le Mystère d'une sphère ou La légèreté du citron [Supplément 2€](#))

Mignardises

Le 7367

49€

Mise en bouche

Opéra de foie gras IGP du sud-ouest à la mandarine & chutney de Tamarin

ou

Crevettes impériales de Marennes aux épices d'Asie, légèreté de choux fleur & miso

ou

Alliance ris de veau & cèpes, vinaigrette noix, tuile de pain à la vieille mimolette

Filet de Sandre rôti à la fève Tonka, jus de volaille à la châtaigne

ou

Lotte en habit de lard fumé, écume d'oignons de Roscoff

ou

Déclinaison autour du veau français (filet, ris & noix) & son jus de viande fumé

ou

Faux filet de Bœuf Arouquesa & son jus de viande à l'arabica **Supplément 14€**

ou

«Kagoshima» Bœuf 100% Japonais. (100grs) **Supplément 49€**

Chariot de fromages du moment sélectionné par G. Giraudon « **Autour du fromage** »

Supplément 12€

La légèreté du citron

ou

Mystère d'une sphère

Mignardises

L'46764718466

84€

Déclinaison de nos meilleurs produits autour de l'inspiration du chef

"Laisser vous aller à vos sens."

(Prise de commande avant 13h le midi et le soir avant 20H30)

Mise en bouche

•

- Œuf cocotte revisité aux cèpes & foie gras, cuisson en direct.

•

- Crevettes impériales de Marennes aux épices d'Asie, légèreté de chou fleur & miso

•

- Noix de St Jacques Françaises, écume à la fleur de sureau

•

- Rouget Barbet sur sa pierre de sel de l'Himalaya, Flambée sous vos yeux

•

- Pigeon de Pornic en croûte de pain d'épices & pollen, jus réduit à l'hydromel

•

- Chariot de fromages du moment sélectionné par G. Giraudon « *Autour du fromage* »

•

Dessert de votre choix dans notre carte

•

Mignardises

Menu servi pour l'ensemble de la table