


La carte


Les entrées :

12 €

- o Tarte fine au chèvre cendré, légumes de saison. 
- o Mélange de fruits de mer, coulis de mangue et ses billes de melon.
- o Quasi de veau cuit à basse température, façon carpaccio à l'italienne.
- o Brochette de porc enrobé de guanciale, réduction mûre.
- o Tataki de thon à la pistache et ses mini-makis aux légumes.

Plats :

25 €

- o Fusilli aux légumes et sa compotée de tomates aux poivrons. 
- o Filet de Flétan beurre nantais au sumac, tagliatelles à l'encre de seiche et ses légumes verts rôtis.
- o Poulet noir de Challans sauce foie gras, poêlée de courgettes en deux couleurs et pommes de terre mitrailles rôties.
- o Paupiette de veau cœur terrine de campagne, jus au thym et ses mini légumes vapeurs.
- o Faux filet Français persillé, beurre maître d'hôtel au chimichurri, gratin dauphinois.
- o Welch façon Fleur de Lille.

Desserts :

12 €

- o Profiteroles à la violette.
- o Entremet aux mousses de chocolat, caramel et noix de coco.
- o Crème brûlée au melon.
- o Pavlova revisitée à la compote de fruits rouges, crème montée à la fraise, coulis citron vert.
- o Tomme de brebis Corse et ses croustillants aux poires.



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien