



Menu 26,50€

MIDI ET SOIR



6 Huîtres de la Guittière

OU

Assiette asiatique

Nems, rouleaux de printemps, assortiment de sauces

OU

**Magret de canard farci au foie gras accompagné de sa salade
de mangue et carottes**

OU

Gravlax de saumon à l'aneth et vodka sauce savora

Pièce du boucher au poivre et légumes du moment

OU

**Sardines à la plancha, beurre au sel de Noirmoutier et
pommes grenaille**

OU

Marmite de Rata de seiches

OU

**Suprême de volaille à la crème de citron, écrasé de pommes
de terre, moutarde à l'ancienne**

**Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille
et caramel au beurre salé**

OU

Nage de fruits à la Cardamome

OU

Assiette de fromage

OU

Coupe de glace ou sorbet

Produits frais et de saison.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

À PARTIR DU
10 JUIN 2021

Menu 37,50€

MIDI ET SOIR - SELON ARRIVAGE



9 Huîtres de la Guittière

OU

Terrine de foie gras de canard au pain d'épices
et confiture de cerises noires

OU

Burrata, lamelles de truffe, huile d'olive et fleur de sel

OU

Assiette de Gambas flambées au cognac et salade d'herbes

Tronçons de barbu snacké, sauce au chardonnay,
Tagliatelle de carottes et cumin

OU

Pavé de maigre, risotto crémeux sauce au Porto

OU

Médailles de veau sauce cappuccino,
citronnelle et légumes du moment

OU

Epaule d'agneau confite dans son jus au miel de Sainte-Foy
et fruits secs

Café ou thé Gourmand

OU

Tarte fine aux pommes flambées au calvados
et sa boule de glace vanille

OU

Poire pochée au Gingembre enrobée de coco sauce chocolat

OU

Brochette d'ananas rôti à la vanille et piment d'espelette,
caramel beurre salé

Produits frais et de saison.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



PLANCHES À PARTAGER

Pour 2 personnes.

- Planche mixte : Fromage / Charcuterie
- Planche charcuterie
- Planche Végétarienne

16,50€

MENU ENFANT

- 1 boisson au choix
+ Steak haché + frites
- Poisson + légumes et frites
+ 1 glace au choix

10,50€

MENU EXPRESS

*Le midi du lundi au vendredi. Hors jour férié.
Consultez notre ardoise.*

- Entrée + Plat
- Plat + Dessert

19,50€

SAUCISSONS

- Nature
- Noisettes
- Beaufort

5,00€

Les Entrées



Terrine de Foie Gras Maison au pain d'épices et confiture de cerises noires	18,30€
Gravlax de saumon à l'aneth et vodka sauce savora	12,50€
Assiette de Gambas flambées au cognac et salade d'herbe	14,50€
Burrata à la truffe, huile d'olive et fleur de sel	14,90€
Salade de magret de canard farci au foie gras <i>Salade mesclun, tagliatelle de mangue</i>	13,50€
Homard froid façon Bellevue (<i>Selon arrivage et saison</i>)	44,50€
Assiette asiatique <i>Nems, rouleaux de printemps, assortiment de sauces</i>	12,50€
6 huîtres de la Guittiere	11,80€
9 huîtres de la Guittiere	15,80€
12 huîtres de la Guittiere	19,80€

Produits frais et de saison.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Les Salades



Salade périgourdine <i>Foie gras, magret fumé, lardons, gésiers, pommes de terre grenaille, croûtons, œuf, tomates, salade</i>	20,30€
Salade de chèvre chaud <i>Bruschetta de chèvre chaud d'Aizenay au miel de Saint-Foy sur lit de salade, tomates confites, pignons de pin, lardons et basilic frais</i>	16,50€
Salade de magret de canard farci au foie gras <i>Salade mesclun, tagliatelle de mangue</i>	18,50€
Salade César <i>Salade, filets de poulet, anchois, œufs, croûtons, parmesan, sauce César</i>	13,90€

Les Viandes



*Toutes nos viandes sont servies avec des légumes de saison et sauce au choix.
Sauces : Poivre, Bleu d'auvergne, Moutarde à l'ancienne, Miel et fruits secs.*

Côte de bœuf VBF <i>Pour 2 personnes - environ 1 Kg</i>	59,50€
Suprême de volaille à la crème de citron, écrasé de pommes de terre, moutarde à l'ancienne	13,50€
Pièce du boucher garnie sauce au choix	16,00€

AUTRES PRODUITS SELON ARRIVAGE.
Nous consulter.

Produits frais et de saison.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

Les Desserts



Glaces, sorbets, coupes glacées : merci de consulter notre carte des glaces.

Assiette de fromages affinés	8,50€
Café ou thé gourmand	8,80€
Mousse au chocolat	5,90€
Nage de fruits à la Cardamome	6,20€
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille	7,90€
Brochette d'ananas rôti à la vanille et piment d'espelette, caramel beurre salé	6,80€

Produits frais et de saison.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande.