

---

## **Le Menu Dégustation « Signature » : 72 €**

*Servi pour l'ensemble de la table*

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*L'œuf parfait aux truffes (tuber aestivum)*

*Ecume tartufata*

\*\*\*

*Terre et mer de langoustines et foie gras poêlé*

\*\*\*

*Notre Presa de Porc Ibérique Bellota*

*Pomme de Noirmoutier cocotte, jus fumé ou*

*L'onglet de bœuf cidré de Mr Craquelin*

\*\*\*

*Dessert au choix*

---

## **Les desserts de nos menus**

**Notre baba au rhum, fruits exotiques,**

*crème mousseline coco*

\*\*\*\*

**Le croquant tout framboise, sorbet framboise**

\*\*\*\*

**Trois petits choux**

*Caramel de beurre salé, framboise, choco/*

\*\*\*\*

**Craquant au grué de cacao, crèmeux gianduja**

*émulsion chocolat chaud*

**Plateau de fromages (suppl. 5 €)**

---

## **Le Menu « Découverte » 43,50€**

Menu annoncé

*élaborés selon l'inspiration du chef*

*en fonction de nos spécialités du moment et du marché*

**Entrée - Plat – Dessert**

Il est également possible de vous servir en plat un  
L'onglet de bœuf cidré de Mr Craquelin (suppl. 5 €)

---

*Merci de nous prévenir de toute restriction alimentaire*

---

## **La « Pause-Déjeuner » 23 €**

Menu annoncé

:

**Entrée - Plat - Dessert**

*Cette formule « rapide » est servie les mercredi, jeudi et vendredi  
A l'exception des jours fériés*

---

\*\*\*\*\*

**Il est possible de vous servir « à la carte » :**

**notre carte étant constituée des plats proposés dans les menus**

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Plateau de Fromages 14 € - Dessert : 14 €

*Le menu « Petit Gourmet » (jusque 12 ans) : 15€*

-----  
*Merci de nous prévenir de toute restriction alimentaire*