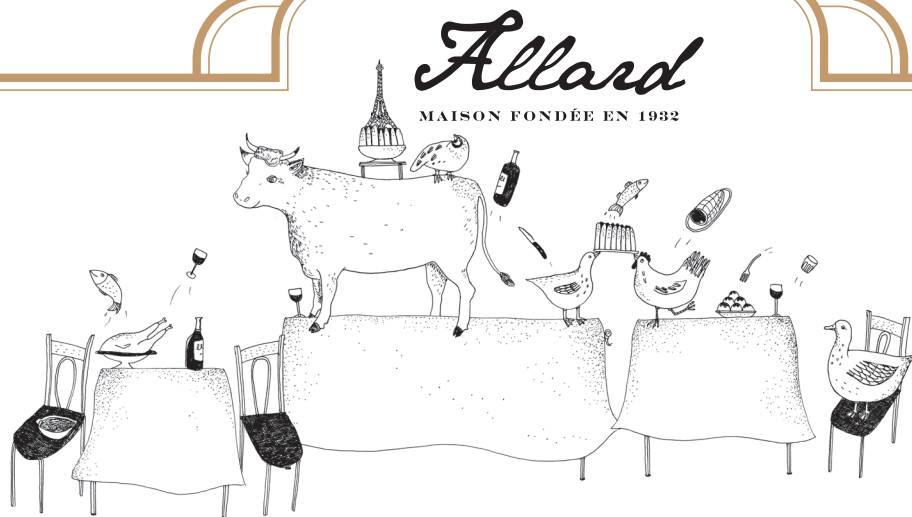




A LA CARTE

ENTRÉES

Fin velouté de cépe et tard fermé 28
Suprême et cuisse de caille rôtis,
raisin et oignon cuisinés au verjus 24
Armard bleu rafraîchi,
tomates de plein champ et verveine 38
Escargots en coquilles les 6 / 12 les 12 / 24
Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 32

PLATS

Turbot doré, verts et blancs de blette, beurre nantais 48
Entrecôte de bœuf au couteau, cœur de laitue 34
Ris de veau au sautoir, laitue braisée,
champignons de saison, sucs de cuisson 48
Filet de bœuf aux poivres 50

POUR 2

Canette de Challans aux olives 90
Poulet du Bourbonnais rôti 88

GARNITURES

Cocotte de pommes de terre grenailles 8
Légumes de saison cuisinés ensemble 12
Gratin de macaroni truffe 22

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos régions 14

DESSERTS

Figues confites au vin de cassis, glace yaourt 14
Profiteroles au chocolat 14*
Glace aux trois vanilles noyée de café, praliné 12*
Glaçata pistache/plombières 14
Biscuit minute seigle/café 14*