



Les entrées

La Raviole de Champignons et Foie Gras, Velouté Parmentier, Œuf poché et Pain de Maïs toasté.

Le Foie Gras de Canard aux Baies de Genièvre, Pickles de Légumes, Balsamique de Vinaigre de Cidre, Confiture d'échalotes à la gelée de Prunes, Pain aux Figues-Noisettes Toasté. *Supplément 5,50€*

Suggestion : Un verre de 12cl Liqueureux ou Aromatique - 7,00 €

La Crépinette de Pieds de Cochon panée, Salade de Petits Légumes d'Automne, Vinaigrette Miel - Balsamique.

Suggestion : Un verre de 12cl AOC Gros Plant du Pays Nantais sur Lie Dom. Merlaud - 6,00€

Les Huîtres chaudes de Beauvoir sur Mer, Fondue de Poireau et Chou au Citron confit, Fumet Safran.

Suggestion : Un verre de 12cl AOC Gros Plant du Pays Nantais sur Lie Dom. Merlaud - 6,00€

Les plats

Les Poissons de La Crie *Selon arrivage et cuisinés suivant l'inspiration du chef*

Dorade Sébaste et poêlée d'Encornets en persillade, Rizotto de Riz rougeaux Petits Légumes, fumet Coquillages au Curry.

La Cotriade (bouillabaisse de l'Atlantique), Pommes de Terre, Aioli et Pain Focaccia toasté.

Les Viandes *La Pièce du Boucher cuisinée selon le moment*

Entrecôte de Bœuf grillé et Confit "race Normande", Pomme "Bouchon", Petits Légumes et Sauce Sarriette.

Le Suprême de Pintade rôti aux herbes sous la peau, Pressé de Pomme de Terre aux Chanterelles, Jus réduit au Vinaigre de Xérès.

La Marmite de Chevreuil cuit doucement, Petits Légumes, Ecume Champignon.

Notre plat Végétarien du jour...

Le Crumble de Butternut aux Champignons, Poireaux et Noisettes.

Le petit plus

L'Assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs... *8,00€/par personne*

Le Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs... *8,00€/par personne*





Les desserts

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace Chocolat Caramel Banane et Tuile Croustillante.

**Suggestion : Une coupe 12 cl de "O'Brut " Orion à Chantonnay - 6,50 €
Un verre de Cidre Pays d'Othe - 4,00 €**

Le Crémét Angevin aux Figues rôties et fruits secs, Mousseline de Potimarron, Sorbet Mangue - Agrumes.

Suggestion : Un verre 8cl de Pineau rosé "Dom. de la Chauvillière" - 7,50 €

Le Flan Vanille de Madagascar et Fève Tonka aux Pommes et Poires, Sorbet Pomme, Prunus, Verveine.

Suggestion : Une coupe 12 cl de "O'Brut " Orion à Chantonnay - 6,50 €

Le Brownie, Crémeux Chocolat Valrhona et Myrtille, Sorbet Coing.

**Suggestion : Un verre 12 cl de Cidre Pays d'Othe - 4,00 €
Un verre 8 cl de "Maydie" - 8,00€**



55 Route de la Roche Sur Yon
85400 Luçon France
aufildessaisons-vendee.com
02 51 56 11 32

