

ENTRÉE

Rillette de Maquereaux et Velouté Asperges et Fanes de Radis servi froid,
Julienne de Légumes à l'Huile d'Olive au Citron.

OU

Le Foie Gras de Canard mi-cuit aux Baies de Genièvre,
Chutney d'Oignons, Réduction Balsamique.(sup. 5,50 €).

OU

Pressé de Caviar d'Aubergines, Courgettes et Tomates, Billes de Mozzarella à l'Huile de Basilic,
Sorbet Oseille.

OU

Les 6 Huîtres n°3 de Beauvoir sur mer ou les 9 (sup.4,50 €) ou les 12 (sup.7,50 €).
accompagnées d'un Beurre aux Algues et Citron vert, Vinaigre échalote.

PLAT PRINCIPAL

Le Poisson de La Créée selon arrivage et cuisiné suivant l'inspiration du chef:
Merlu rôti en croûte de Basilic aux Moules, Rizotto de Riz noir aux Petits Légumes
et Fumet de Langoustine.

Les Viandes:

Faux Filet de Boeuf "Charolais" , Pomme "Bouchon", Petits Légumes et Sauce Sarriette.

OU

Le Magret de Canard rôti, Petits Légumes, Pulpe de Patate Douce,
jus réduit au Vinaigre Balsamique et Sarriette.

OU

Le Croustillant de Poitrine de Veau,
Pommes Grenailles de Noirmoutier et Petits Légumes, Sauce Thai.

Notre plat Végétarien du jour...

Lasagne de Céleri, Champignons et Epinards.

DESSERT

La Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, Glace de Miel - Thym Sauvage.

OU

Le Gratin d'Abricots au Citron, Craquant de Cordes sur Ciel.

OU

La Tuile croustillante de Fraises , mousse Mascarpone - Citron vert,
Glace Fromage blanc - Basilic.

OU

Le Sablé au Sésame noir, Glace Sésame , Craquant Café Cacao,
Mousse Chocolat Noir et Crumble.