

Cette petite carte complète nos "suggestions de la quinzaine" et reprend quelques préparations de saison qui élargissent notre offre et vous permettront de composer un menu pour une occasion plus particulière. Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

Les entrées

Rosace de homard confit à l'huile de basilic, nid de tagliolini et doux coulis de tomates "à cru"	32,00
Lasagnette de homard et petits légumes, sauce homardine	17,00
Mille-feuille de foie gras de canard landais poêlé aux pommes, sauce bigarade	19,00

Les plats

Dos de bar sauvage (!) aux senteurs et légumes à la méridionale	35,00
Poitrine de poularde de Challans aux morilles, cuisson à basse t°, nids de papardelle et carottes nouvelles glacées au thym	24,00
Médaille de carré de veau de lait et noix de ris de veau, sauce Fine Champagne parfumée aux zestes de citron, bouquet de légumes de saison	29,00