



## **MENU LES YEUX FERMES**

**Disponible le midi du mardi au vendredi**

**À partir de 14 personnes**

**Mise à disposition de notre salle en pierre  
de tuffeau**

**UNE ENTREE/UN PLAT/UN DESSERT 25 €**

**ELABORE EN FONCTION DES PRODUITS DU  
MARCHE AVEC LE CHEF**



# Menu

Une entrée/un plat/un dessert 40 €

Servi du mardi au dimanche midi

Mise à disposition de notre salle en tuffeau

à partir de 14 personnes

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Croustillant parmesan/crémeux basilic/jeunes légumes**

**ou**

**Ravioles de crustacés/crevette rôtie au thym/coulis poivrons rouges**

\*\*\*\*\*

**Ballotine de pintade/légumes des jardins des sables/sauce financière**

**ou**

**Dos de cabillaud cuit sur peau/embeurrée de choux/crumble chorizo/coulis crustacé**

**Tous nos plats sont accompagnés d'une écrasée de pommes de terre de chez Jean Paul Gallier**

\*\*\*\*\*

**Pavlova agrumes/crémeux mangue/coulis passion**

**ou**

**Le caramel dans tous ses états**



# **Menu**

**Une entrée/un plat/un dessert 45 €**

**Servi du mardi au dimanche midi**

Mise à disposition de notre salle en tuffeau  
à partir de 14 personnes

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Sablé noisette/champignons/chiffonnade de magret fumé**

**ou**

**Saumon fumé en ballotine/coulis coriandre**

\*\*\*\*\*

**Carré de veau cuit à basse température/jeunes légumes  
glacés/coriandre/jus corsé**

**ou**

**Dorade sébaste à l'unilatérale/fondue de poireaux/sauce  
berçy**

**Tous nos plats sont accompagnés d'une écrasée de pommes de terre de chez  
jean paul Gallier**

\*\*\*\*\*

**Macaron clémentines/ganache chocolat blanc/vanille  
d' Ouganda**

**Ou**

**Royal chocolat/caramel beurre salé**



# Menu

Une entrée/un plat/un dessert 59 €

Servi du mardi au dimanche midi

Mise à disposition de notre salle en tuffeau  
à partir de 14 personnes

**Menu unique pour l'ensemble des convives**

**Foie gras de canard/poivre de madagascar/confit de  
figues/pain d'épices**

**ou**

**Carpaccio de noix de Saint jacques/agrumes/salicornes**

\*\*\*\*\*

**Bar rôti sur peau/beurre blanc Nantais**

**ou**

**Filet de bœuf (salers ou Aubrac)/jus au thym/jeunes  
légumes des jardins des sables**

**Tous nos plats sont accompagnés d'une écrasée de pommes de terre de chez  
jean paul Gallier**

\*\*\*\*\*

**Autour du chocolat**

**Ou**

**Soufflé glacé mangue-ananas victoria rôti**

