



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 38 €

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

