

Menu Fête des Mères

Dimanche 31 Mai 2026

Entrée - Plat - Dessert	57,90 €
Entrée - Plat	46,50 €
Plat - Dessert	39,60 €

Nos Entrées

Terrine de foie gras, domaine de Lanvaux, gelée de betterave rouge à la fleur d'hibiscus accompagné de son pain d'épices

Allergènes :

Finger de truite bretonne aux herbes fraîches et gingembre, pana cotta de fromage blanc fermier

Allergènes :

Pressé de carottes au cumin, pickles de concombre et chantilly au citron vert

Allergènes :

Nos Plats

Pavé de veau, race vache Nantaise de Plessé, sauce crémeuse au Coteaux-du-Layon, tartelette fondante d'artichaut et topinambour à l'estragon

Allergènes :

Filet de bar sauvage des Sables d'Olonne, beurre blanc fermier, fondant de pommes de terre et lentilles beluga

Allergènes :

L'Omelette roulée aux œufs bio de Vay, concassé de tomates aux aromates et velouté de basilic

Allergènes :

Notre Fromage

L'assiette de fromages locaux, ferme de la Chesnaie à Vay et sa confiture de tomate verte à la mélisse du jardin (Supplément 7,50€)

Allergènes :

Nos Desserts

Entremets miroir aux 3 chocolats, craquant praliné et grué de cacao, émulsion au poivre malgache voatsiperifery

Allergènes :

Notre fraisier à la rhubarbe du jardin et son sorbet à la vanille de Madagascar

Allergènes :