

🍄 Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant et de vous inviter à découvrir notre univers culinaire.

Ici, le légume est au cœur de l'assiette, travaillé avec soin, amour et passion, au fil des saisons.

Nous travaillons en lien étroit avec nos producteurs locaux, dont le savoir-faire et la qualité des produits sont essentiels à notre démarche. 🌱

Menu Retour du Marché — 28 €

Servi uniquement le midi en semaine

Une entrée · Un plat · Un dessert

Demandez sa composition à Audrey... ou gardez la surprise !
(Hors week-ends et jours fériés)

Menu Galipettes — 42 €

Servi à l'ensemble de la table, tous les services

Mise en bouche · Une entrée · Un plat · Un dessert · Mignardise

À choisir parmi la carte (page suivante)

Menu Dégustation — 55 €

Servi le soir ainsi que le samedi et le dimanche midi

À l'ensemble de la table

Mise en bouche · Deux entrées · Un poisson · Une viande · Un dessert · Mignardise

Dessert au choix parmi la carte (page suivante)

Accords mets et vins :

3 Verres 22 €

4 Verres 28 €

🌱 Les plats peuvent être déclinés en version végétarienne.

👶 Menus en demi-portion proposés pour les enfants de moins de 12 ans.

Tous nos menus sont servis **hors boissons**.

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix TTC, service compris

Entrées

- Potimarron rôti / langoustines bretonnes / bisque / purée de courges / mayonnaise vaporeuse à l'estragon / crème glacée aux graines de courge / crumble à l'estragon et aux courges
- Vert de blette / faisan sauvage du Grand Ouest cuit à basse température / pressé de côtes de blettes / écume au thé fumé / noisettes / pickles d'échalote

Plats

- Lotte de Noirmoutier / chapelure de coriandre / sauce hollandaise aux cassis lactofermentés / carottes glacées / huile de fanes de carottes / pignons de pin / pesto de roquette
- Cochon des fermes locales confit 36 heures / jus au thym-citron / patate douce / feuilles de patate douce / condiment d'oignons rouges au vinaigre balsamique / betteraves Chioggia / oignons frits

Fromages

- Valençay (chèvre) travaillé en émulsion / condiments / salade **(+5 €)**
- Sélection de fromages de la Ferme du Bois Rouzé / condiments / salade **(+10 €)**

Desserts

- Brioche maison perdue / crème glacée au thym / poires pochées / crémeux au thym / noix caramélisées
- Pop-corn de Vivien d'Anjou caramélisé / crème de maïs / praliné de pop-corn / caramel au beurre salé / émulsion au pop-corn et à la vanille / sorbet au lait fermenté

