

🍄 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)

🌱 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**.

Entrées

- Tartare de tomates anciennes d'Ô Jardins de Julien en tartelette / ketchup / câpres frites / chantilly de moutarde / jambon de Vendée / sorbet de tomate vinaigré
- Gaspacho blanc à l'amande et à l'ail/ concombres marinés et en émulsion / huile d'herbes / mulot du bassin de la Loire en aigre-doux / tuiles de ciboulette

Plats

- Maigre de Noirmoutier confit / aubergines grillées / poivrons rôtis et en pickles / oignons rouges caramélisés / jus de cresson / riz sauvage soufflé
- Chevreuil d'été sauvage du Grand-Ouest / beurre rouge à l'échalote / condiments de pleurotes et de moutarde à l'ancienne / courgettes / pleurotes

Fromages

- Fromage travaillé par le chef en émulsion / condiments / salade **(+5 €)**
- Sélection de fromages de la Ferme du Bois Rouzé / condiments / salade **(+10 €)**

Desserts

- Pastèque infusée au tonic de Sterne et Mousse / gin de La Florencière / crème glacée au thym et au citron / biscuit à l'huile d'olive / sirop de pastèque / gel de gin-tonic
- Mirabelles crues et caramélisées / crumble aux noisettes / sorbet aux prunes / noisettes torréfiées et pralinées / nage glacée de prunes

