

APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches
Velouté de carotte, patate douce et croûtons, accompagné d'un sacristain
Cream of carrot soup with sweet potato and croutons. Accompanied by a sacristan

ENTRÉE / STARTER

Bloc de foie gras de canard, figues violettes confites en chutney
Block of duck foie gras, candied purple figs

 Minestrone de betterave, tofu fumé, éclats de noix et pousses d'épinards
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots

Saumon fumé au bois de hêtre, beurre d'algue nori, coulis de cresson, vinaigrette passion
Beechwood-smoked salmon, nori seaweed butter, watercress coulis, passion vinaigrette

Œuf bio et son velouté de chou-fleur au lait de coco, chips de topinambour
Organic egg and cabbage velouté with coconut milk, Jerusalem artichoke chips

«Pâté croûte d'Olivier», pain de campagne grillé et condiments
"Pâté croûte d'Olivier", toasted country bread and condiments

PLAT / MAIN COURSE

Tournedos de magret de canard aux airelles, gruê de cacao et mousseline de pommes de terre
Duck breast tournedos with cranberries, cacao nibs and potato mousseline

Paleron de cochon «origine plein air de Vendée», pleurotes sautées, cocotte de pommes grenailles et violettes
"Vendée" free-range pork chuck, sautéed oyster mushrooms, potato and violet casserole

Pavé de saumon rôti, farandole de légumes
Roasted salmon steak, vegetable farandole

 Polenta rissolée aux senteurs du sud et ses petits légumes
Southern-flavored polenta with vegetables

Dos de cabillaud de ligne, Puntalettes façon risotto, légumes marinés
Cod fillet, risotto-style puntalettes, marinated vegetables

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Ossau-Iraty, cerises confites, jeunes pousses et piment d'Espelette
Ossau-Iraty cheese, candied cherries, baby greens and Espelette pepper

Entremet chocolat mandarine et son croustillant aux fruits secs *Chocolate mandarin entremet with dried fruit crunch*

Tartelette citron vert meringuée *Lime meringue tartlet*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée *"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard*

Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas *Iced coconut soufflé, pineapple confit*

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

« Les Abeilles » - Jean-Luc Colombo - AOC Côte du Rhône - Vin rouge / *Red wine*
« Parallèle 45 » - Paul Jaboulet Aîné - AOC Côte du Rhône - Vin blanc / *White wine*
(1 bouteille pour 2 personnes / *1 bottle for 2 people*)
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 people*

 Végétarien / *vegetarian*



20h30
8:30 pm



2h15



(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Velouté de chou-fleur au lait de coco
Cream of cauliflower soup with coconut milk

Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés
Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée
"Mi-cuit" with chocolate and vanilla custard

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.