








Premières Saveurs

Tourteau  	29 €
Chair de tourteaux marinés au yuzu, déclinaison d'avocat	
Notre tartare	25 €
Veau, marinade de nectarines, amandes croquantes	
Foie gras de canard  	30 €
Mi cuit, gelée et chutney de fruits du moment	
Un verre de pomeau agriculture biologique Olivier Choisnard	
Entrée du Jour	32 à 42 €
Selon le marché	


Terre et Mer

Retour de pêche	33 à 43 €
Selon arrivage	
Turbot ou Saint-Pierre 	42 €
Juste rôti, cannelloni de légumes méditerranéens, coulis de poivrons jaune et rouge	
Veau 	35 €
Ballotine cuit en basse température, farce fine épinards et tomates confites	
Légumes de saison	
Bœuf 	41€
Cœur de côte rôti, cassolette de pommes de terre Rattes de Noirmoutier	
Jus brun et Moelle	

Fromages de Normandie & du Parc Régional du Perche...

Fromages affinés de vache Camille Duval et chèvres de la ferme du Bois Normand	17 €
Mille-feuille de Roquefort Papillon, Chocolat Elianza Ivoire Manufacture Michel Cluizel	17 €

Douceurs

Fruits de saison et miel des abeilles du Clos 	20 €
Inspiration d'Inès, notre pâtissière	
Fraîcheur exotique	22 €
Meringue française, crème vanille, fruits exotiques, syphon et glace coco	
Chocophyle	25 €
Pour les amoureux du chocolat, découverte du chocolat Mangaro Grand Cru Maison Cluizel	

Gourmet 62 €

Amuse-bouche

&

Tourteau

Chair de tourteaux mariné au yuzu, déclinaison d'avocat

&

Veau

Ballotine cuit en basse température, farce fine épinards et tomates confites, légumes de saison

&

Fruits de saison et miel des abeilles du Clos

Inspiration d'Inès, notre pâtissière

Gourmand 78 €

Amuse-bouche

&

Foie gras de canard

Mi cuit, gelée et chutney de fruits du moment

&

Tourteau

Chair de tourteaux mariné au yuzu, déclinaison d'avocat

&

Veau

Ballotine cuit en basse température, farce fine épinards et tomates confites

&

Fraîcheur exotique

Meringue française, crème vanille, fruits exotiques, siphon et glace coco

Découverte des Saveurs 99 €

Foie gras de canard

Mi Cuit, Gelée et Chutney de fruits du moment

&

Tourteau

Chair de tourteaux mariné au yuzu, déclinaison d'avocat

&

Turbot ou Saint-Pierre (selon arrivage)

Juste rôti, cannelloni de légumes méditerranéens, coulis de poivrons jaune et rouge

&

Sorbet aux Pommes Vertes

Turbiné minute, nature ou au Calvados du château du Breuil

&

Veau

En ballotine cuit basse température, farce fine épinards et tomates confites, légumes de saison

&

Mille-feuille de Roquefort Papillon, Chocolat Elianza Ivoire Manufacture Michel Cluizel

&

Chocophyle

Pour les amoureux du chocolat, Découverte du chocolat Mangaro, Grand Cru de la Maison Cluizel