

**Un voyage autour
des produits de
saison**

250€
accord mets/vins
375€

La tomate coeur de boeuf compotée au four
doucement
Tomate Jounot marinée acidulée au vinaigre du
Coteaux-du-Layon, sorbet basilic

Le thon rouge de Méditerranée cuit au
barbecue
Concombre mariné de balsamique blanc
Thon confit relevé aux câpres et coulis de concombre

La langoustine pochée dans un consommé
puis rôtie
Coques au bouillon et fruit de la passion
Jus des têtes corsé

Le rouget travaillé comme une cuisson
« au plat »
Fenouil croquant corsé au citron
Jus des arêtes lié au foie

Le ris de veau croustillant à la saveur de noix
Quartiers d'artichauts cuits à l'étouffée et condiment
d'olives et d'oignons, jus au vin jaune

Les pêches blanches et jaunes au naturel
Rôties et glacées, délicate crème à la verveine
Croustillant au sésame noir, sorbet groseilles et
jus acidulé

Le café d'Éthiopie
Praliné et crème glacée au café
Crèmeux et croustillant noix de muscade
Réduction de whisky bourbon

Pour le bien-être et le respect de nos équipes,
le menu est proposé jusqu'à 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.