



Créée par Benjamin JOURDREN

Tout d'abord _____

- Maquereaux brûlés, sucrose juste saisie
Chou rave et pickles de kumquat. 14€
- Œuf croustillant de la ferme du bon Abri
Girolles et écume de lard. 16€
- ✿ • Fleur de saumon mariné, bavaroise de céleri et livèche. 20€
- Foie gras de la ferme du Luguen
Anguille fumée et mesclun. 24€
- Caviar de Neuvic, Oscietre (30gr) et ses accompagnements. 70€

e nsuite _____

- Canette jaune de Vendée, jus de viande aux baies de sureau
Betteraves glacées. 24€
- Daurade et moules de bouchot
Fenouil et poireaux étuvés. 29€
- ✿ • Lieu jaune en habit de choux
Coco de Paimpol et sauce coco citronnelle 35€
- Ris de veau, sésame noir et jus tranché
Mille feuilles de pommes de terre, purée de datte. 42€

e nfin _____

- Crémeux champignon, gwell et chocolat caranoa. 14€
- Sélection de fromages de la maison Balé. 15€
- ✿ • Poire au parfum de yuzu, sablé et crème au lait de noisette 16€
- Framboises en déclinaison, financier et praliné pistache. 17€

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par
Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.*

Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.



« Inspired by her » / inspirés par elles.

« Prix service compris »

Menu *Découverte*

39.00 €*

Avec accords mets & vins :
+30€ (3 verres)

Maquereaux brûlés,
sucrine juste saisie,
chou rave,
pickles de kumquat.

Canette jaune de Vendée,
jus de viande
aux baies de sureau
betteraves glacées.

Poire au parfum de yuzu,
sablé et crème
au lait de noisette.

Menu *Plaisir*

53.00 €*

Avec accords mets & vins :
+30€ (3 verres)

Fleur de saumon mariné,
bavaroise de céleri et livèche

Daurade et
moules de bouchot,
fenouil et poireaux étuvés.

Canette jaune de Vendée,
Jus de viande
aux baies de sureau
betteraves glacées.

Crémeux champignon,
Gwell et chocolat caranoa.

Menu *Dégustation*

Menu unique pour l'ensemble des convives de la table.
Disponible jusqu'à 21h30

69.00 €*

Avec accords mets et vins :
+35€ (4 verres)

Foie gras
de la ferme du Luguén,
anguille fumée et mesclun.

Œuf croustillant
de la ferme du bon Abri,
girolles et écume de lard.

Lieu jaune en habit de choux,
coco de Paimpol et
sauce coco citronnelle

Canette jaune de Vendée,
Jus de viande
aux baies de sureau
betteraves glacées.

Crémeux champignon,
Gwell et chocolat caranoa.

Framboises en déclinaison,
Financier et praliné pistache.

* Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification