

Menu Découverte 42 €

L'Œuf Parfait

Dans l'Esprit Meurette, Champignon de nos Forêts, Epinard

Ou

Le Risotto à la Truffe Uncinatum

Cuit au Bouillon Truffé, Envolée de Truffe, Émulsion Parmesan

Ou

La Joue de Lotte (sup. 3 €)

En Montgolfière, Feuilletage Croustillant, Petits légumes, Sauce au Safran d'Alsace

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

Le Lieu Noir

Le Dos Poêlé Meunière, Croustillant Forestier, Légumes Confits, Sauce au Riesling

Ou

Le Maigre Sauvage (sup. 5 €)

Rôti sur Peau, Cocotte de Légumes d'Automne,
Gnocchis de Patate Douce, Sabayon Beurre Noisette

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre façon Sarladaise, Légumes Confits, Jus de Canard

Ou

La Caille de Vendée (sup. 3 €)

Farcie au Foie Gras, Purée de Pomme de Terre, Artichaut, Sauce au Cognac

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En Escalope Pochée dans un Bouillon de Pot au Feu Infusé à la Livèche

Le Homard

En Fines Ravioles, Bisque de Homard

La Canette Jaune de Vendée

Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Crouillante aux Cèpes, Artichaut, Jus de Canette

L'Ananas-Coco

Tartare d'Ananas Frais, Sphère Glacée à la Noix de Coco, Gel et Chips d'Ananas