

Menu Découverte 39 € (midi et soir)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (Uniquement le midi en semaine)

L'Œuf Parfait

Dans l'Esprit Meurette, Champignon de nos Forêts

Ou

Le Tartare de Saumon "Bomlo"

Coupé au Couteau, Crème de Potiron, Cacahuètes Grillées

Ou

Le Pâté Lorrain Maison

Salade de Mâche aux Noix, Confit d'Oignon

Ou

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

Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

L'Aile de Raie de Bretagne

Poêlée Meunière, Lentilles Vertes du Puy à l'Étouffée, Sabayon au Lard Fumé

Ou

Les Saint-Jacques (sup. 5 €)

Snackées, Risotto aux Champignons des Bois, Émulsion Parmesan

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

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

Ou

Le Marcassin en Trois Façons (sup. 3 €)

La Noix rôtie, L'Épaule Confite, La Poitrine en Croustillant, Purée de Pomme de Terre, Sauce au Grand Veneur

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 Croustillante 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