

Menu Découverte 42 € (midi et soir)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € (Uniquement le midi en semaine)

Le Lomo Ibérique

En Chiffonade, Cake aux Noix, Mousse de Chèvre Frais

Ou

Le Saumon "Bömlö" et Saint-Jacques (sup. 3 €)

En Carpaccio Parfumé au Citron Combava, Caviar Arenga

Ou

Le Chevreuil de Moselle

En Fine Tourte, Jus Réduit, Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

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

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

Le Sandre

Le Filet Rôti, Riz Venere, Légumes, Sauce Nantua

Ou

Le Poulpe (sup. 5 €)

Rôti à la Plancha, Écrasé de Pomme de Terre, Légumes Glacés, Jus de Bouillabaisse

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

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

Ou

La Caille de Vendée (sup. 3 €)

Farcie au Foie Gras, Pomme Dauphine, Sauce au Porto

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