



Les Entrées

Tartelette au parmesan, tartare de tomates anciennes, émulsion de scamorza fumée, basilic nain	21.00
Carpaccio de maigre sauvage, marinade au basilic, gingembre, crème montée Savora, Pickles de radis et Apple Blossom	23.00
Velouté glacé d'asperges vertes, chair de crabe au citron confit, sorbet riquette-fleur de sel	24.00
Foie gras marbré au poivre, griottes en chutney et coulis	23.00

Les Plats

Bar de pêche, risotto Aquarello aux asperges et girolles, émulsion aux morilles	36.00
Pavé de turbot, barigoule de pâtissons et poivrades, asperges blanches et émulsion chablis à la Mélisse	38.00
Filet de bœuf, pommes nouvelles de Noirmoutier à la fleur de thym, aubergine sicilienne, légumes confits	39.00
Filet d'agneau aux olives et citron confit, tian de légumes à la provençale, jus parfumé à la sarriette	37.00
Recette végétarienne du moment	26.00

Les Fromages

Assiette de fromages frais et affinés	13.00
---------------------------------------	-------



Les Desserts

Tartelette fraise basilic, fraîcheur mara des bois, sorbet fraise	14.00
Vacherin glacé aux fruits rouges et meringue, lit d'une soupe de fraises réduite au porto	14.00
Le tout chocolat, biscuit crémeux et ganache, glace chocolat Guanaja	14.00
Le café gourmand	13.00
Le café très gourmand (2 pers, à partager)	21.00

Notre formule du midi

Entrée + Plat + Dessert+ Café	48.00
-------------------------------	-------

Entrées

Velouté glacé d'asperges vertes, tartare de daurade, légumes croquants

Ou

Sablé parmesan, marmelade de tomates, jambon de Parme et copeaux de Parmesan

Plats

Dos de cabillaud, barigoule de courgettes et poivrades, émulsion au Chablis

Ou

Confit de veau, petits pois à la printanière et oignons nouveaux

Desserts

Vacherin glacé aux fruits rouges et meringue

Ou

Tartelette chocolat framboise, chantilly au Basilic