

# MENU

Entrée - Plat	31 €
Plat - Dessert	31 €
Entrée - Plat - Dessert	38 €
Plat - Fromage - Dessert	36 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert	43 €
Menu Enfant ( <i>jusqu'à 10 ans</i> )	13 €
<i>Jus de Pommes Local, Plat et Dessert selon arrivage</i>	

## ENTRÉES

### **Foie Gras de Canard Maison (+3€)**

Compotée de Carottes aux Épices, Toasts

### **Gambas Grillées et Crème de Chou-Fleur à la Vanille**

Beurre Noisette, Croûtons, Huile Verte, Noisettes

### **Fromage de Chèvre Pané -végétarien-**

Petite Salade, Pois Chiches Grillés aux Epices, Pistou et Légumes Crus

### **Ravioles Champignons Ricotta**

Pancetta Grillée, Crème de Champignons, Huile de Truffes, Noisettes

# PLATS

## **Cabillaud et Jus Réduit à l'Andouille de Guéméné**

Embeurrée de Pommes de Terre à la Persillade, Poireau Rôti

## **Saint Jacques Grillées et Beurre aux Agrumes (+3€)**

Risotto à la Fondue de Poireaux et Fenouil

## **Nouilles Façon Ramen, Œufs Mollets -végétarien-**

Bouillon Parfumé à la Sauce Soja et Miso

Chou Pak Choï, Champignons et Pousses de Soja

## **Magret de Canette Grillé**

Jus Réduit à la Clémentine, Patates Douces, Carottes et Panais

## **Filet de Bœuf de Race Parthenaise (+3€)**

Jus aux Morilles, Pommes de Terre en Persillade, Champignons Poêlés

## **Rognons de Veau Flambés au Cognac, Jus de Viande**

Graine de Moutarde, Pommes de Terre Grenailles, Champignons

# DESSERTS

Tous nos desserts étant réalisés maison, merci de les commander en début de repas

## Fromages

Sélection de Fromages Affinés

## Brioche Perdue

Crème Glacée Confiture de Lait, Caramel Fleur de Sel

## Tiramisu Ananas

Coulis de Mangue

## Mi-Cuit au Chocolat Noir

Crème Glacée Pistache, Pistaches Caramélisées

## Fromage Blanc de la Bazinière et Miel de Vendée

Minis Pancakes, Banane, Noisettes Caramélisées

# ORIGINE DE NOS PRODUITS

Toutes nos Viandes

« Viandes à Parth' » Parthenay (79)

Fromage de Chèvre

« La Barotière » Largeasse (79)

Fruits & Légumes

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux (79)

Poissons

« Chris-Primeurs » Saint Pardoux (79)

Brioche

« Boulangerie Defaye » Parthenay (79)

Baguette Rustique

« Boulangerie Champeaud » Parthenay (79)

Chocolat pour la Pâtisserie

« Maison Cluizel »

Anjou Rouge, Rosé de Loire & Grolleau Gris

« Domaine de la Gachère » (79)

Bières Artisanales **Bio**

« Furie Douce » Clessé (79)

Kombucha **Bio**

« Galatea » La Ferrière (79)

Limonade, Cola et Thé Glacé **Bio**

« La Bullerie » St Denis d'Oléron (17)

Beurre Doux

Laiterie de Pamplie (79)

Fromage Blanc

« La Bazinière » St Maixent de Beugné (79)