

Le Gourmand 31€

Soupe pétillante aux agrumes
Et son trio de toasts

Œuf parfait crème de champignon et
sa chips de jambon cru

Ou

Berlingot de camembert au sirop d'érable
et ses mouillettes aux herbes

Filet de langue à la crème de raifort

Ou

Tournedos de volaille sauce ma khaen Berry

Duo de fromages et son mesclun

Tartelette caramel beurre salé cerneaux de noix
et sa boule de glace vanille

Ou

Paris Brest crème chiboust aux noisettes

Café/Thé

Boissons comprises
(vin jusqu'au fromage)

Eau plate, vin blanc, rosé et rouge en bouteille

Le Bambino 11€

(De 2 à 12 ans)

Un verre au choix
Accompagné de ses gâteaux salés
(Sirop, jus d'orange, Coca Cola)

Assortiment de crudités

Ou

Assiette de charcuterie

Nuggets frites

Ou

Steak haché frites

Glace



*Un instant cadeau
Faites plaisir à vos proches
avec notre carte cadeau*



Le Tendance 38€

Soupe pétillante aux agrumes
Et son trio de toasts

Mise en bouche

Impérial de canard et sa crème de maïs au miso

Ou

Coeur de saumon vierge,
mangue, mariné au cédrat

Sorbet

Pavé de bonite sauce spiruline

Ou

Canon de veau sauce miel et pain d'épices

Plateau de fromages affinés et
son mesclun

Moelleux chocolat et sa crème galanga

ou

Tube chocolat mousse de fruits rouges et amandes

Café/Thé

Boissons comprises

(vin jusqu'au fromage)

Eau plate, vin blanc, rosé et rouge en bouteille



Le Prestige 41€

Soupe pétillante aux agrumes
Et son trio de toasts

Mise en bouche

Foie gras aux Coteaux-du-Layon
accompagné de ses croustilles

Ou

St Jacques au sabayon d'agrumes

Sorbet

Cabillaud skrei à l'émulsion de kaffir

Ou

Pavé de bœuf "parthenaise"
sauce chimichurri

Plateau de fromages affinés et
son mesclun

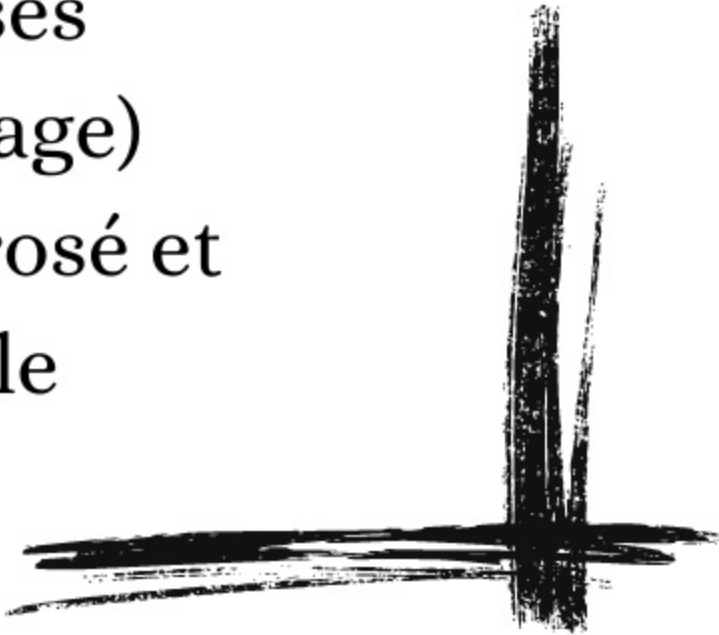
Finger poire coulis chocolat gianduja

Café/Thé

Boissons comprises

(vin jusqu'au fromage)

Eau plate, vin blanc, rosé et
rouge en bouteille



Le Dix Vingt 55€

(Réservation 48h avant)

Champagne

Accompagné de ses canapés

Mise en bouche

Duo de saumon gravlax
et foie gras aux Coteaux-du-Layon

Demi langouste à la cardinal

Sorbet

Pavé de parthenaise à la fleur de sel

Plateau de fromages affinés
et son mesclun

Café/Thé gourmands

Boissons comprises
(vin jusqu'au fromage)
Eau plate, vin blanc, rosé et
rouge en bouteille

Le Végétarien 31€

Soupe pétillante aux agrumes
Et son trio de toasts

Houmous de pois chiches aux épices
et ses crackers aux graines

Ou

Salade fraîcheur aux légumes d'hiver
vinaigrette au calamansi

Boulettes de lentilles au sarrasin

Ou

Steak de blé et soja grillé à la plancha

Duo de fromages et son mesclun

Tartelette caramel beurre salé cerneaux de noix
et sa boule de glace vanille

Ou

Paris Brest crème chiboust aux noisettes

Café/Thé

Boissons comprises
Eau plate, vin blanc, rosé et
rouge en bouteille
(vin jusqu'au fromage)