



Marlène vous propose

La Carte

LES ENTRÉES

Asperges - La Blanche du Gaec des charbonniers, juste tiède La Verte, émulsion à l'encre de seiche, agastache L'œuf parfait de Léa, copeaux de parmesan	25.00€
Fine tartelette aux Escargots de Nizerolles Velouté et crémeux de champignons, la morille du Gaec Aora	26.00€
Vol-au-vent au saumon label rouge et homard Ecrevisses pattes rouges, émulsion façon Armoricaïne	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Merlu de pêche, beurre blanc léger au citron Collection de courgettes jaunes et vertes Tuile croustillante au piment d'Espelette	36.00€
--	--------

Bar de pêche, petit épeautre comme un risotto Mini-dés d'artichaut Camus, crème légère au safran, piment d'Espelette	38.00€
---	--------

La terre

Tendron de veau fermier du Limousin élevé sous la mère Jus aux pleurotes de Vernusse - Jeunes carottes et pommes de terre Noirmoutier	35.00€
--	--------

L'agneau, le filet rôti et la côte au vert de persil Polenta blanche crémeuse au parmesan Petits navets bio glacés, jeunes carottes	39.00€
---	--------



FROMAGES

Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	15.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Comme un Saint-Honoré, crème légère à la vanille de Bourbon Tuile Croustillante, crème glacée au nougat	15.00€
Tarte fine au chocolat, crémeux au café bio, Amaretto Villa Cardea, crème au café	14.00€
Soufflé au Grand Marnier. Suprême d'orange et crème glacée	14.00€

Viandes provenance France & UE
Prix nets par personne boissons non comprises

