

# MENU DÉCOUVERTE

*La Balade en 3 temps (Entrée, Plat, Dessert) : 59.00 €*

*La Tentation en 4 temps (Entrée, Plat, Fromages, Dessert) : 75.00 €*

*Le Délice en 4 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert) : 79.00 €*

*La Gourmandise en 5 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages & Dessert) : 95.00 €*

## LA NOIX DE SAINT-JACQUES

*Feuille à feuille de châtaignes, coing acidulé et cidre de glace*

OU

## LE FAISAN DE VENDÉE

*Marbré à la truffe noire, panais du jardin rafraîchit au verjus et sauce albufera*

\*\*\*\*\*

## LE LIEU JAUNE DE LIGNE

*En vapeur de combava, tartelette de brocolis et noix, jus d'arrêtes texturé*

OU / ET

## LE MARCASSIN SAUVAGE

*À la braise, betteraves en civet et baies de sureau vinaigrées, jus d'une daube au grué de cacao*

\*\*\*\*\*

## LE MONT D'OR

*Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment à la genièvre*

OU

## LE CHARIOT DE FROMAGES

*Affinés de la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## LA MAIN DE BOUDDHA

*Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée*

OU

## LA PLANTATION ANAMALAI

*En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale*

OU

## LES TOPINAMBOURS DU POTAGER

*En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 € ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine vous suggère également une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.*

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*



# CARTE DE SAISON

## NOS ENTRÉES

LE FAISAN DE VENDÉE	31.00 €
<i>Marbré à la truffe noire, panais du jardin rafraîchit au verjus et sauce albufera</i>	
LA NOIX DE SAINT-JACQUES	35.00 €
<i>Feuille à feuille de châtaignes, coing acidulé et cidre de glace</i>	
LES COURGES DU POTAGER	29.00 €
<i>Confites au mucilage, charcuterie de lotte et sabayon à la bergamote</i>	
LA LANGOUSTINE BRETONNE	46.00 €
<i>En trois services, ruban de céleri et gomasio, tacos breton de pinces croustillant et jus végétal corsé</i>	

## NOS PLATS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE	40.00 €
<i>En vapeur de combava, tartelette de brocoli et noix, jus d'arêtes texturé</i>	
LE TURBOT SAUVAGE	52.00 €
<i>Nacré, calisson de pomme de terre iodé et épinard, sauce suprême au caviar osciètre</i>	
LE MARCASSIN SAUVAGE	38.00 €
<i>À la braise, betteraves en civet et baies de sureaux vinaigrées, jus d'une daube au grué de cacao</i>	
LE FILET DE BŒUF WAGYU	105.00 €
<i>À la plancha, échalotes maraîchères en brioche, effluve de cèpes grillés au barbecue</i>	

## NOS FROMAGES

LE MONT D'OR	18.00 €
<i>Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment au genièvre</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	19.00 €
<i>Affinés de la Maison Beneteau</i>	

## NOS DESSERTS

LA MAIN DE BOUDDHA	18.00 €
<i>Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée</i>	
LA PLANTATION ANAMALAI	18.00 €
<i>En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale</i>	
LES TOPINAMBOURS DU POTAGER	18.00 €
<i>En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée</i>	

# MENU DÉGUSTATION

*Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h00 au dîner*

129.00 €

## LES COURGES DU POTAGER

*confites au mucilage, charcuterie de lotte et sabayon à la bergamote*

\*\*\*\*\*

## LA LANGOUSTINE BRETONNE

*En trois services, ruban de céleri et gomasio, tacos breton de pinces croustillant et jus végétal corsé*

\*\*\*\*\*

## LE TURBOT SAUVAGE

*Nacré, calisson de pomme de terre iodé et épinards, sauce suprême au caviar osciètre*

\*\*\*\*\*

## LE FILET DE BŒUF WAGYU

*À la plancha, échalotes maraîchères en brioche, effluve de cèpes grillés au barbecue*

\*\*\*\*\*

## LE MONT D'OR

*Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment au genièvre*

OU

## LE CHARIOT DE FROMAGES

*Affinés de la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## LA MAIN DE BOUDDHA

*Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée*

OU

## LA PLANTATION ANAMALAI

*En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale*

OU

## LES TOPINAMBOURS DU POTAGER

*En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée*

*Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres  
au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales  
Sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.*