

La Carte

ENTRÉES		
6 Huitres de Blainville sur Mer		12€
Carpaccio de bar, vinaigrette, agrumes & crème crue de Normandie		16€
Terrine de foie gras, artichaut		16€
Salade de haricots, coulis de fraise fermenté et noisettes		13€
Le trou Normand	8€	

PLATS		
Saint Pierre, petits pois et blettes		30€
Maigre, fenouil rôti, caviar d’aubergines et jus épicé		26€
Magret de canard et cuisse confite, risotto, betteraves		27€
Risotto végétarien aux légumes de saison		19€

Assiette de trois fromages :	10€
Tomme de vache, chèvre cendré et Camembert ou Pont l’évêque	

DESSERTS		
Fraises et rhubarbe, sirop de fleurs		12€
Pavlova fruits rouges, coulis		12€
Déclinaison de sarrasin, caramel et glace yaourt		12€

Menu du Midi

Entrée + Plat + Dessert	29€
Plat	20€

Tous les midis hors dimanche et jours fériés

Menu Découverte

Entrée + Plat + Dessert	45€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	53€
ENTRÉES	
Carpaccio de bar, vinaigrette, agrumes & crème crue de Normandie	
OU	
Salade de haricots, coulis de fraise fermenté et noisettes	
PLATS	
Maigre, fenouil rôti, caviar d’aubergines et jus épicé	
OU	
Magret de canard et cuisse confite, risotto, betteraves	
OU	
Risotto végétarien aux légumes de saison	

DESSERTS	
Dessert au choix à la carte	

Menu Enfant

Jusqu’à 12 ans 22 €

BOISSONS	
Sirop à l’eau, Diabolo, Coca-Cola, Orangina ou limonade	
PLATS	
Maigre, risotto, caviar d’aubergine	
OU	
cuisse confite de canard, risotto	
DESSERTS	
Pavlova fruits rouge, coulis	
OU	
Déclinaison de sarrasin, caramel et glace yaourt	

Une sélection de la Carte des Vins

VIN BLANC	
Montlouis-Sur-Loire	41€
«Touche mitaine» Le Rocher des Violettes, 2023	
Savennières	47€
«Clos de Coulaine» Château Pierre Bise, 2020	
Muscadet Sèvre & Maine	39€
«Terre de Pierre» Domaine Luneau Papin, 2021	
Bourgogne Chardonnay Domaine de la Pierre au Dame	39€
Chablis Domaine d’Elise, 2021	55€
Chassagnes Montrachet	118€
Domaine Coffinet Duvernay, 2021	
Bergerac «Cuvée des Conti» Famille de Conti	35€
Domaine Albert de Conti 2023	
IGP Périgord «Le Vif Blanc» Famille de Conti	72€
Château Tourdes Gendres 2023	
Riesling cru Fronholz Domaine Ostertag, 2021	75€
IGP Urfé «De Butte en Blanc» Domaine Serol, 2022	39€
VIN ROUGE	
Saumur-Champigny «Domaine»	55€
Domaine des Terres Neuves 2023	
Bourgogne Pinot Noir Domaine la Pierre des Dames	39€
Sancerre Domaine du Pré Semelé, 2020	60€
Saint Pourçain «Auvernant» Domaine de Bérioles, 2021	32€
Côte Roannaise «Perdrières» Domaine de Sérol,2022	45€
Pommard	97€
«Les deux terroirs Domaine», Dubuet-Boillot, 2021	
Marcillac «VV» Domaine du Cros, 2022	45,€
St Emilion Grand Cru	50€
«Ambrosius» Château Milon, 2019	
Pomerol «Clos du Roy» Domaine Giraud, 2019	85€
Lalande de Pomerol Château Garraud, 2019	88€
CHAMPAGNE	
Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon	95€
Champagne Brut, Ruinart	120€
LES VINS AU VERRE	
LES BLANCS	
Saint Véran Domaine de la Pierre au Dame, 2022	7,50€
Chenin Le Rocher des Violettes	11€
LES ROSÉS	
Bandol «Les Galets» Domaine Moulin de de la Rogue	9€
LES ROUGES	
Bourgogne Domaine de la Pierre des Dames, 2020	7,50€
Bordeaux St Emilion Grand cru, 2018	11€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS. LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUES DANS LES MENUS/FORMULES ET TOUT AJOUT OU MODIFICATION POURRA ENTRAÎNER UNE MODIFICATION TARIFAIRE.
LES PRODUITS AFFICHÉS SONT VENDUS DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. UNE LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.