



Pour Commencer

Cecina de Galice, guindillas 9

Ceviche de bar de ligne de Vendée, leche de tigre, passion, avocat, tagète et coriandre 15

Tartare de veau, sauce tonnato, câpres soufflées 13

Oeuf-Mayonnaise au Satay, pousses de moutarde 9

Poireaux vinaigrette, espuma pomme de terre fumé, haddock 12

Plats

Dos de cabillaud nacré, Panais, suprême d'orange et émulsion curcuma - tamarin 23

Pintade rôtie "Du Grand Gruchet", purée de pomme de terre et jus réduit 19

Gratin de céleri rave et pomme de terre à la truffe, crumble parmesan et salade verte 18

Faux-filet de boeuf maturé "BlackPearl", pommes grenailles, sauce Béarnaise 17€/100grs

Fromages

Neufchâtel fermier AOP 7

Desserts

Tarte Tatin "JeanJean", caramel gingembre et glace cardamome-vanille 11

Ile flottante, praliné noisette et crème anglaise au miso 9

L'équipe : Léa, Marie, Othilie, Arthur, William, Ousmane et Jean