



Menu de Ronsard

44€

Entrée, plat et dessert

Entrées

Oeuf parfait, poireaux moelleux, huile de truffe, brioche et chorizo

Poached egg, truffle oil, braised leek, crispy brioche and chorizo

Ravioles d'escargots à la crème d'ail et persil

Snail and tomato ravioli with a creamy garlic & parsley sauce

Escalope de foie gras poêlée, brunoise de légumes et jus épicé

Panfried foie gras escalope with a vegetable brunoise and spiced jus

Gravlax de saumon à la betterave

Beetroot-cured salmon gravlax

Plats principaux

Souris d'agneau cuite à basse température, mogettes de Vendée

Slow-cooked lamb shank with Vendée 'mogette' beans

Pavé de boeuf sauce marchand de vin, gratin dauphinois et

légumes de saison

Pavé of beef with a red wine sauce, dauphinoise potatoes and seasonal vegetables

Médallions de lotte aux pistils de safran et quenelles de patate douce

Monkfish medallions with safran, sweet potato quenelles

Ris de veau glacé à l'ancienne, cèpes poêlés et écrasée de topinambour

Veal sweetbreads with porcini mushrooms and jerusalem artichoke purée



Menu de Ronsard

Entrée, plat et dessert

Fromage ou Dessert

Sélection de notre chariot de fromages

Selection from our cheese trolley

Sabayon aux fruits frais et Grand Marnier

Fresh fruit and Grand Marnier gratin

Crèmeux au chocolat et gingembre, noix de Pécan caramélisées

Chocolate and ginger cream with caramelised pecan nuts

Notre poire Belle-Hélène

'Belle-Helene' pear, with chocolate sauce and pear cream

Croustillant aux agrumes, sauce mandarine & coriandre

Citrus cream and filo pastry layered millefeuille with a mandarin and coriander coulis



Menu Saint Jacques

40€

Entrée, deux plats et dessert

Céviché de Saint Jacques aux agrumes

Scallop and citrus ceviche

Saint Jacques snackées au jus de pomme et céleri

Panfried scallops with celery and apple juice

Noix de Saint Jacques, velouté et frites de patate douce

Scallops with a vegetable velouté sauce and sweet potato fries

Pomme fondante, mousse caramel beurre salé et glace vanille

Baked apple with a salted caramel mousse and vanilla ice cream



32,00€

Menu végétarien

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tarte Tatin d'oignons confits, mascarpone au yuzu et noisettes
Confit onion tarte tatin with a yuzu and hazelnut mascarpone cream

Crèmeux au potimarron
Creamy squash soup

Plats

Tagliatelles de céleri, fèves et œuf parfait en bouillon Thaï
Celery tagliatelle, broad beans and poached egg cooked in Thai spices

Wok de légumes de saison avec sa sauce au miel et agrumes
Seasonal vegetable stir fry in a honey & citrus sauce

Dessert

Sabayon aux fruits frais et Grand Marnier
Fresh fruit and Grand Marnier gratin

Pomme fondante, mousse caramel beurre salé et glace vanille
Baked apple with a salted caramel mousse and vanilla ice cream