



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 'moquette' 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

Cette carte est susceptible à varier, veuillez nous contacter pour toute question.

Prix TTC. Service compris.