

À LA CARTE

ENTRÉES

ROUGET BARBET DE LA PÊCHE LOCALE 48 €
*juste mariné au citron et basilic, caviar Ossetra de la maison Pétrossian,
soupe de poisson légèrement gélifiée*

RISOTTO CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE 48 €
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

MOULES DE BOUCHOT «LA PLAINAISE» 38 €
*tartare de tomates semi-confites des familles Morisseau et Sire,
sucs de cuisson parfumés au safran de Saint Père en Retz*

PLATS

SOLE DES «2 FRÈRES» RÔTIE SUR L'ARÊTE 65 €
*les deux filets aux éclats de noisettes torréfiées,
pousses d'épinards et sabayon au vin jaune*

DEMI-HOMARD PIQUÉ À LA VERVEINE 75 €
*girolles françaises aux abricots confits,
sucs des carapaces généreusement parfumés*

RIS DE VEAU DU LIMOUSIN DORÉ AU SAUTOIR 62 €
*blettes de la Milliassière et fine poitrine de veau confite,
jus infusé à la réglisse*

Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte ».

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.