



## LES ENTREES

**Le Foie Gras-** De chez Mr Morille mi-cuit au cacao et whisky, chutney de pomme «Belchard » et poire aux épices, toast viennois de notre boulanger « Autrefois le pain »

**Allergènes :** Sulfites, gluten

**Les noix de coquilles Saint Jacques** - Rôties, carotte et butternut grillés, beurre blanc au sarasin, fraîcheur de couteaux et chaire de crabe

**Allergènes :** Mollusques, lait, crustacé, sulfites

**Le Magret-** De chez Mr Morille, en tataki cuit à la braise, fumé au foin, salade d'herbes fraîches et légumes crus, vinaigrette de betterave cuite au four

**Allergènes :** Sulfites, moutarde,

**Le Poulpe-** Grillé au feu de bois, vert de blette farcie aux champignons de saison, jus de viande à la ventrèche de porc du Domaine Abotia

**Allergènes :** Mollusques, gluten, sulfites,

**La Joue de Bœuf VF** - Braisée au vin rouge, en raviole ouverte, fondue de choux rouge de la ferme Marchesseau, écorces d'orange et sauce au vin rouge

**Allergènes :** Sulfites, gluten, œuf, lait

### **Panier d'huîtres :**

6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

**Allergènes :** Mollusque, lait, sulfites, gluten



## LES PLATS

**La Seiche-** Grillée au feu de bois, farfalline à l'encre de seiche et parmesan et légumes de saison

**Allergènes :** Mollusque, gluten, œuf, lait

**Le Bar-** Rôti au beurre demi-sel de la coopérative d'Echiré, risotto au pamplemousse, croûtons aux baies Maceron de l'Île de Ré, sauce aux algues

**Allergènes :** Poisson , lait, sulfites, gluten

**La Pêche du Jour-** Marmite de poissons rôtis, palourdes, bisque au safran du Poitou et bière de la brasserie « Thieffine », légumes d'automne

**Allergènes :** Poisson, mollusques, crustacés, sulfites, gluten

**L'Agneau-** Côte première grillée au feu de bois, épaule d'agneau français confite en pastilla, mousseline de coco de Vendée et jus d'agneau corsé

**Allergènes :** Gluten, sulfites

**Le pigeonneau-** Filet de pigeonneau grillé au feu de bois, panais, en mousseline, confit au jus de viande et sauce porto liée au boudin

**Allergènes :** Lait, sulfites, glutens

**Le Végétarien-** Fregola sarda lié au potimarron de la ferme Marchesseau, étuvée de poireau à l'huile de truffe, olive « Taggiashe » et shimeji, copeaux de vieux parmesan

**Allergènes :** Gluten, œuf, lait



## LA CAVE DE MATURATION

Côte de cochon française

*Allergènes : Absent*

Côte de Bœuf, Race Holstein (VBF)

*Allergènes : Absent*

### Sauce aux choix :

Sauce au Porto liée au boudin

*Allergènes : Sulfites, lait*

Chutney de tomates aux épices douces

*Allergènes : Sulfites*

### Les petits plus :

Risotto aux champignons de saison

*Allergènes : Sulfites, lait*

Mousseline de potiron « Bleu de Hongrie » de la ferme Marchesseau

*Allergènes : Lait*



## LE FROMAGE

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher

*Allergènes : Lait, gluten*

## LES DESSERTS

**Le Chocolat-** Ganache au café, crémeux au chocolat « Caraïbe » de chez Valrhona, brownies chocolat noir et raisin, granité café-cognac

*Allergènes : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites*

**Le Miel de Vivre[s]-** Madeleine au miel, fruits d'automne en pickles, caramélisés, marinés et sauce au caramel

*Allergènes : Gluten, lait, œuf, sulfites*

**Le Praliné-** Sablé breton à la noisette, ganache montée au praliné, confit passion et mangue fraîche

*Allergènes : Gluten, lait, œuf, fruits à coques*

**La Poire-** Dôme à la vanille, poire confite, financier au citron, pickles de poire et steuzel aux amandes

*Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites*

**Les Agrumes-** Marmelade d'agrumes, crémeux de pamplemousse, citron confit et mini-moelleux au caramel

*Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coque*



## MENU DU QUAI

Pressée de pot au feu, gel de cornichon, salade d'endive-ciboulette et échalote à la moutarde miel et chardonnay, gaufrette de pomme de terre

**Allergènes** : Sulfites, moutarde, gluten, œuf

OU

Tarte tatin de courge de la ferme Marchesseaux, châtaigne, nappage au miel, crème légère à la noisette

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

OU

Foie gras de Mr Morille, mi- cuit au cacao et whisky, chutney de pomme « Belchard » et poire aux épices, toast viennois de notre boulanger « Autrefois le pain »

**Allergènes** : Sulfites, gluten

\*\*\*\*\*

Poitrine de pintade fermière rôtie, fricassée de champignons de saison et bleu de Hongrie en mousseline, sauce au cidre

**Allergènes** : Lait, sulfite

OU

Dos de cabillaud rôti, palourdes, fondue de poireau et poireaux grillés, crème de cresson

**Allergènes** : Poisson, mollusque, lait, sulfites

\*\*\*\*\*

Dôme à la vanille, poire confite, financier au citron, pickles de poire et steuzel aux amandes

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites

Ou

Comme une tarte au chocolat, pâte sablée pochée, crémeux au chocolat noir « Valrhona » et croquant à la noix de coco

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten



## MENU VIVRES

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

Foie gras de Mr Morille, mi- cuit au cacao et whisky, chutney de pomme  
« Belchard » et poire aux épices, toast viennois de notre boulanger « Autrefois le  
pain »

**Allergènes** : Sulfites, gluten

\*\*\*\*\*

**Les noix de coquilles Saint Jacques** - Rôties, carotte et butternut grillés, beurre blanc  
au sarasin, fraîcheur de couteaux et chaire de crabe

**Allergènes** : Mollusques, lait, crustacé, sulfites

\*\*\*\*\*

Marmite de poissons de la pêche du jour, palourdes, bisque au safran du Poitou et  
bière de la brasserie « Thiefine », légumes d'automne

**Allergènes** : Poisson, mollusques, crustacés, sulfites, gluten

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher

**Allergènes** : Lait, gluten

\*\*\*\*\*

Ganache au café, crémeux au chocolat « Caraïbe » de chez Valrhona, brownies  
chocolat noir et raisin, granité café-cognac

**Allergènes** : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites

Mignardises

Tous nos vins contiennent des sulfites.



## MENU DE LA SEMAINE

*Allergènes sur demande auprès des serveurs.*

## MENU ENFANT

*Allergènes sur demande auprès des serveurs.*

*Tous nos vins contiennent des sulfites.*