

Nicolas Coutand, Chef de Cuisine, vous propose un repas léger et parfumé.

Rythmé par le marché et les producteurs locaux, ce menu est servi uniquement le midi, hors week end et jours fériés. Il change très régulièrement, afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.

« Menu Des Genêts ! »

Crème de tomates, jaune d'œuf confit et agneau fumé.



Cabillaud de Pays, courgettes, chorizo et jus de crustacés.

Ou

Cochon de Vendée, maïs, poire et tamarin.



Chocolat, quatre épices et groseilles.

Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table.

25 euros : entrée, plat ou plat, dessert, un verre de vin.

28 euros : entrée, plat, dessert, un verre de vin.

Service compris

Viande d'origine Française

