



Coupe de crémant de Loire (12cl),  
de la Maison Langlois, et amuse-bouche

### **Vins sélectionnés**

(Une bouteille 75 cl pour 2  
personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2016 AR  
IGP Côtes de Gascogne, vin blanc

Château Malbat 2015  
Bordeaux rouge AOC

Eaux minérales



Les plats « faits maison » sont élaborés sur  
place à partir de produits bruts.

## **MENU I FRANCOISE 44.50 € TTC**

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café+ +1 Bouteille de vin pour 2  
75cl+ 1/2 eau minérale 50cl

### **AU CHOIX**

Terrine de veau au cédrat,  
pickles de légumes

Crème de lentilles vertes du Puy, royale de  
foie gras, croustillant de jambon Serrano

Gravlax de saumon bio d'Irlande à la  
betterave, pommes de terre Charlotte tièdes  
au vinaigre de Xérès

Entrée du jour

### **AU CHOIX**

Choucroute de poissons, beurre blanc au raifort  
(lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Poisson du jour

Poulet fermier de Challans au pot  
(bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

Viande du jour

Gratin d'aubergine et tomate à la parmesane

### **AU CHOIX**

Tarte du jour aux fruits de saison

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles

Neige à la crème de marrons

Dessert du jour