



Les Entrées

La Noix de Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques, Moquette de Vendée façon Houmous, Pesto Cresson-Oxalis
20€

Le Végétal

Salade de Lentilles Corail, Boulette Sin Carne, Muharamma
16€

Le Foie Gras de Canard

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Coing et Quatre Epices
20€

La Langoustine

Flan de Topinambours, Langoustines Rôties, Ecume de Châtaigne à l'Huile de Truffe
22€

La Suggestion du Moment

Tagliatelles de Seiche façon Carbonara,
Jaune d'Oeuf Confit
28€

Prix net en euros, Service compris

Les Plats

Le Retour de Criée

Filet de Poisson Rôti, Textures de Salsifis, Emulsion au Pain d'Epices
28€

Le Boeuf

Onglet de Boeuf, Pommes Duchesse Forestières, Béarnaise Mousseuse et Ail Noir
28€

Le Végétal

Risotto de Fregola Sarda, Curry de Potimarron et Coco
23€

Le Ris de Veau

Beuchelle de Ris et Rognon de Veau, Timbale de Bucatini, Sauce Suprême
32€

Les Desserts

(A commander en début de repas, pour des raisons de préparation)

Le Miel de Surimeau

Miel de Châtaignier façon Entremets, Orange Amère, Sorbet Yaourt Acidulé
13€

Le Chocolat

Royale de Chocolat 65%, Crème Namelaka, Glace Vanille au Piment d'Espelette
13€

La Noisette

Sablé Noisette, Crémeux Chocolat Orellys, Glace au Sucre Muscovado
15€

Le Plateau de Fromages Affinés

Sélection de Fromages de Chèvre, Vache et Brebis
11€

Menu Gastronomique

Roussille : Entrée-Plat-Dessert 47€ (avec accord Mets et Vins 66€)

Découverte : Entrée-Plat-Fromage-Dessert 53€ (avec accord Mets et Vins 77€)

Epicurien : Entrée-Poisson-Viande-Fromage-Dessert 65€ (avec accord Mets et Vins 94€)

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Coing et Quatre Epices

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, Moquette de Vendée façon Houmous, Pesto Cresson et Oxalis

Filet de Poisson Rôti, Textures de Salsifis, Emulsion au Pain d'Epices

ou

Onglet de Boeuf, Pommes Duchesse Forestières, Béarnaise Mousseuse et Ail Noir

Miel de Châtaignier façon Entremets, Orange Amère, Sorbet Yaourt Acidulé

ou

Royale de Chocolat 65%, Crème Namelaka, Glace Vanille au Piment d'Espelette

Menu Bistronomique

Entrée-Plat-Dessert 30€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 24€

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Crème Dubarry et Oeuf Parfait

ou

Râble de Lapin Farci Cranberry et Noix, Betterave Rôtie

Filet de Poisson du Marché, Mousseline de Patate douce, Chèvre du Chêne Blanc

ou

Suprême de Pintade, Risotto de Fregola Sarda au Citron Confit, Crème de Lard Fumé

Mousse Coco, Marmelade Ananas Rôti, Crumble Citron Vert

ou

Pomme au Four façon Tatin, Crème Fouettée

Menus Enfants

Bistro-Môme

(Jusqu'à 12 ans uniquement)

14€

Mac Roussille Burger, Pommes Pont-Neuf, Ketchup Maison

Quasi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille

Gastro-Môme

Menu Gastronomique en Demi Portion

24€