MENU

DES PETITS (- DE 10 ANS)

10.50€

PLATS

- STEACK HACHÉ
- POISSON CRUNCHY
- PETIT BURGER

DESSERTS

- 2 BOULES DE GLACE
  Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Noix de Coco, Fraise, Citron, Passion, Caramel
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
  Chantilly

BOISSON AU CHOIX

- Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine, Menthe)
- Jus de fruit
- Limonade



Découverte des saveurs

Comme les grands

ENTRÉES

OEUF PARFAIT ET SANGLIER FUMÉ
Shiitakes et pleurotes sautés, émulsion au comté,
crémeux de champignons, cresson et croûtons
OU
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS
Chutney de figues, amandes et pain de la maison Bread Bread toasté

PLATS

PALERON DE BOEUF CONFIT, JUS AU CAFÉ
Crémeux de topinambour, panais rôti,
shiitakes et pleurotes sautés, pickles de moutarde
OU
POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE (SELON ARRIVAGE)
Sarrasin croustillant, chou fleur, épinard et beurre blanc au jus de coquillages

DESSERTS

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET COING CONFIT
Ganache chocolat, mousse à l'orge,
glace vanille macadamia et caramel au beurre salé
OU
DOUCEUR AUX AGRUMES ET MAIN DE BOUDDHA
Mousse citron, biscuit amande-verveine, segment d'orange et pomelos
et glace aux feuilles de combava

Une boisson au choix :
Sirop à l'eau : (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron)
Jus de fruits ou Limonade

Entrée + plat + dessert : 19,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,00 €



MENUS ENFANTS