

Le menu de Noël au 1

Entrée - Plat - Dessert 60€

Entrée - Poisson - Viande - Dessert 70€

Petit burger de Noix de Saint Jacques marinées,
cru-cuit de légumes, mayonnaise Yuzu et ketchup épicé

Filet de lotte roussi aux épices tandoori, riz bambou nuancé à
la citronnelle et lait de coco,
vierge de coquillages pomme granny, sauce iodée

Suprême de chapon fermier de Janzé farci aux amandes et
fruits secs, croquette de cuisse, pulpe de topinambour
et poire rôtie, Jus aillé à la châtaigne

Finger igloo fruits exotiques et chocolat blanc Waïna,
glace coconut

Les 20 / sélection issue de notre carte des vins

Verre / bte (75cl)

Champagne et apéritifs

Billecart Salmon Rosé

17 / 105

2021 Côteaux De L'Aubance aop Bio - Les Rochelles J.P Lebreton 5,40 / 29

Blancs

2021 Sèvre et Maine sur lie aop L d'or Bio - Luneau Papin

36

2015 Riesling aop - Domaine Albert Boxler

54

2020 Sancerre aop Bio - Domaine Vacheron

62

2018 Chablis 1er cru aop Vaillon Domaine Christian Moreau

89

Rouges

2021 Saumur Champigny aop Bio - T. Germain

31

2018 St Emilion Grand Crus aop La Cef de Voûte - M. Moreau

45

2018 Chorey Lès Baune aop Bio - Domaine Guyon

69

2020 Côte Rôtie Madinière Yves Cuilleron

79