**Desserts :**

**Terrine de légume**

**en feuillantine**

sur mousseline de butternut

Ou

**Velouté de potimarron à la noisette**

Façon Minestrone

**Bonbon croustillant de pétoncles**

**et fondue de poireaux vanillé**

Sauce corail et éclats de pain d’épices rôtis **(+2€)**

Ou

**Moelleux de volailles**

**Farcie aux girolles**

Sauce forestière, pleurotes et marrons

Ou

**Filet de boeuf**

dans son jus de cuisson au thym

**Tartare en trio de St Jacques,**

**Saumon, St Pierre**

**et sonTataki de thon germon**

Perles de citron yuzu

**Mi-cuit de Foie gras maison**

Au Layon

et sa gelée de Bonnezeaux**(+2€)**

**Dorade royale**

Sauce aux deux poivrons

Ou

Ou

Ou

**Plats :**

***Entrées :***

**Tiramisu poires chocolat pistache**

ou

**Crème brulée orange cointreau et ses agrumes pelés à vif**

ou

**Panacotta pina-colada**

ou

**Assiette de 4 fromages et salade aux noix**

ou

**Café gourmand maison (+2€)**

**Formule à l’ardoise**

**27.50€**

**Entrée / plat / dessert**

**Ces plats peuvent contenir des produits allergènes, renseignez-vous auprès la direction.**

**\*Accompagnements des plats suivant saisons**

**et inspiration du chef**