

Pour vous offrir le meilleur, nous travaillons des produits frais et saisonnier.

Nous vous garantissons une fabrication artisanale, nos plats sont cuisinés à la commande.

Délai de commande 48H minimum.



Votre avis est important pour nous



Plateau repas

minimum 10 personnes

19€ TTC /pers
entrée - plat
ou
plat - dessert

23€ TTC/ pers
entrée
plat
dessert

Entrées

Tarte tatin au foie gras, compotée de pommes au
Coteaux du Layon

-

Sablé parmesan mousse basilic, tomates confites,
miel romarin

-

Velouté de légumes du moment

Plats

Poisson du jour

-

Parmentier d'effiloché de canard crème parmesan

-

Filet de pintade sauce érable

Desserts

Poire pochée à la verveine

-

Crumble du moment, quenelle de crème à la verveine

-

Mousse au chocolat à l'ancienne

Eau de source 1€
Nos menus changent chaque mois



Petit déjeuner

Buffet



Cocktail

Séminaires

Pause gourmande



Menu à partager

16€ TTC/ pers

Plat à partager et
accompagnement

desserts sur demande

Poulet curry

-

Ragout de margate

-

Cassoulet au confit de canard

-

Parmentier de confit de canard

-

Rougaille saucisse

-

Dahl de lentilles corail

Menu Brasero

25€*TTC/ pers

minimum 50 personnes

* tarif de base, évolutif en fonction du choix du plat
desserts sur demande

Magret de canard

-

Cote de boeuf

-

Saucisse artisanal

-

.....