

LES ENTRÉES

 Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 19 € 160 Kcal

Velouté de chou-fleur et sommité rôtie 14 €

Foie gras de canard de Vendée et agrumes 20€

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 13€

Crudo de noix de St Jacques marinées au saté 22€

LES PLATS

Volaille jaune rôtie, croustillant de pommes de terre, oignon caramélisé et sucrose 29€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 30€

Jarret de veau cuit façon osso bucco, carottes fondantes et son condiment 29€

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 22€

Maigre rôti, façon grenobloise 34€

 Dos de cabillaud poivre et sel, chou pak choi et émulsion à la citronnelle 260 Kcal 30€

LES DESSERTS

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€

Ananas rôti et pain d'épices, glace vanille 11€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Mont Blanc 13€

 Craquant aux agrumes et sorbet au poivre Timut 12€

Les fromages de nos régions, confiture de cerises 14€

La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour 29€

Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 34€