

« L'AROMANCE »

Nos entrées ... 21 euros

Truite fumée, lentilles du Puy,
parfums de gingembre et citron

Mille-feuille de légumes grillés et polenta, coulis de tomate,
salade aux pousses alfafa

Effilochée de pousses et pissenlits aux petits pois frais,
vinaigrette de citron et graines de tournesol

Nos poissons ... 35 euros

Dos de cabillaud en croûte de graines, écrasé de pomme de terre de Noirmoutier,
chips de betterave rouge, coulis de petits pois

Saint-Pierre entier rôti au four, à la fleur de romarin, royale et asperges grillées

Filets de sardine marinés, caviar d'aubergine, pétales confits de tomate, dés de courgette

Nos viandes ... 37 euros

Suprême de volaille de Loué à la coriandre, sauce curry,
tagliatelles de légumes du jardin

Brochette croustillante de ris de veau, morilles,
beurre moussoux de champignons, salade d'herbettes

Agneau de lait rôti, charlotte confite, aubergine violette,
jus aux herbes fraîchement concassées

Fromages suivant votre goût, frais fermier (vache et chèvre) ... **17 euros**

Nos desserts ... 19 euros

Poêlée de fraises Mara des bois,
sorbet fromage blanc, émietté de sablé breton

Clafoutis à l'ananas Victoria, coulis de fruits de la passion,
sorbet coco sur crumble au sarrazin

Diplomate à l'orange sanguine, biscuit tendre carotte-orange,
sorbet agrumes

Prix nets