



ENTRÉES / APPETIZERS

<i>Carpaccio de coquilles Saint Jacques d'Erquy à l'huile de Vanille et graine de Passion</i>	18,50 €
<i>Petit Pâté de Pigeon farci condimenté « figues / Raisins »</i>	17,50 €
<i>Escalope de foie gras de canard « tatin »</i>	19,50 €
<i>Salade Gourmande de Langoustines aux copeaux de foies gras et zestes de mandarine et lime</i>	21,00 €
<i>Crème de lentilles verte s du pays, son œuf poché, brunoise de foie, petits croûtons</i>	18,50 €

POISSONS / FISHES

<i>Noix de Saint Jacques à la mousseline de carottes jus de barbes à la pistache</i>	28,50 €
<i>Ravioles (3) de Homard bleu, son coulis au beurre de Corail</i>	35,00 €
<i>Maigre rôti à la fleur de sel de Noirmoutier, son Sabayon « Yuzu »</i>	29,00 €

VIANDES / MEATS

<i>Lièvre de Beauce à la Royale</i>	29,00 €
<i>Salmi de faisan aux légumes oubliés</i>	28,50 €
<i>Civet de sanglier aux parfums des sous-bois</i>	28,50 €

FROMAGES

<i>Notre sélection de fromages accompagnés de son pain aux figues, noix et noisettes</i>	
<i>Selection of cheeses</i>	16,50 €

*Merci de faire le choix en début de repas dans notre carte Desserts « Gourmandises Royales »*  
*Thank you for choosing at the beginning of meal in our Desserts menu «Gourmandises Royales»*

*En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. In accordance with European Regulation No 1169/2011 relating to allergens, we wish you a document on which all our dishes component allergens are listed.*

*Menu ou plat partagé / Menu or shared plate 6.50 € Signée des chefs : Jean Claude & Lionel*

*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais / Our food is elaborated with fresh products*  
*Prix toutes taxes et service compris / All taxes and service are included*

**Fait maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)**

Espèces/Cash chèque/check chèque-cadeau/gift voucher

