

<b>Menu déjeuner</b> Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert	35€
<b>Menu déjeuner</b> Entrée, Plat et Dessert	39€
Entrée: 13€ / Plat: 25€ / Dessert: 10€	

Le menu déjeuner est proposé du lundi au vendredi

### Menu déjeuner

\*\*\*

Salade de pois chiches, sucrine, vinaigre grenade et huile de coriandre

\*\*\*

Truite confite, panais et Kale, échalote frits, beurre blanc

Ou

Veau confit, courges de butternut, graines torréfiées  
jus de veau et cerfeuil

\*\*\*

Panna cotta vanille, poire pochée, fraise, menthe et riz soufflé

<b>Menu Dégustation</b>	69€
<i>sélectionné par le chef pour l'ensemble de la table</i>	

<b>Accords Mets et Vins</b>	39€
<i>sélectionné par notre chef sommelier</i>	



Menu orchestré par notre chef **Mehdi Bencheikh**

### Entrées

Taboulé de choux-fleurs, coriandre, cacahuètes, citron vert  
sauce noix de coco et tonka 16€

Oeuf parfait, ratatouille, croûtons, sauce racine de curcuma 16€

Maquereau mariné, mayonnaise pistache, fenouil et vinaigre  
de framboise 17€

Gamba rôtie, poireaux et carottes des Sables, beurre d'orange,  
curry et huile d'aneth 20€

### Plats

Lotte de St-guénolé, céleri rôti, pack choy, sauce safran 38€

Turbot rôti, pommes de terre de Noirmoutier, cébettes et jus de veau 48€

Suprême de volaille fermière, polenta, mousse de maïs,  
ketchup maison, yaourt grec et huile d'estragon 37€

Filet de boeuf Simmental, courgettes d'Ile de France rôties  
tomates confites, sauce Bercy 46€

Caviar d'aubergine, céleri rave, riquettes, pignon de pin, cumin  
et émulsion parmesan 34€

### Fromage

Assiette de fromages du moment « Maison COW » 17€

### Desserts

Fraise Mara des bois, pain de Gênes, verveine, sorbet fraise 15€

Mousse de fromage blanc, miel Kalios, fruits rouge  
et sorbet cassis 15€

Chocolat Inaya, dacquoise noisette, granité livèche 14€