



La formule « déjeuner »

20 €

Composée d'un plat à choisir dans le menu épicurien, d'un dessert et d'un café
Servie du lundi au vendredi uniquement au service du déjeuner et sauf jours fériés
(aucun changement n'est possible pour cette formule)

Menu Epicurien

34 € Fromage ou dessert

37 € Fromage et dessert

Mise en bouche

Marbré de crevettes roses et canard fumé en gelée de crustacés, crème mousseline aux herbes

Ou

Le foie gras de canard mi-cuit au naturel et gelée de mangue (sup 3,50 €)

Ou

Dariole de parmesan, vinaigrette aux lardons et brisures de marrons, croustillant de pain

Raviole de saumon confit à l'huile d'olive vierge, jus crémeux au corail d'oursin

Ou

Filet de canard, purée de pois chiches, champignons et tuile de cumin

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier » MOF 2011

Ou

Faisselle de fromage frais à la crème d'Isigny

Le choix dans la carte des gourmandises

Menu enfant à 15 €

Une entrée, un plat, un dessert, à choisir avec une personne du service



Le pain est réalisé chaque jour par nos soins



Menu Gourmandise

42 €

Mise en bouche

Le foie gras de canard mi-cuit au naturel et gelée de mangue

Ou

Le ½ homard poché, bisque réduite de carcasses et petits légumes (sup 7 €)

*Le ½ pigeonneau de la maison Cassard à Pornic,
pommes de terre écrasées aux herbes et jus d'une gastrique*

Ou

Langoustines rôties, moelleux d'olives et sauce vierge aux tomates confites

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par notre maître affineur « Xavier » MOF 2011

Ou

Faisselle de fromage frais à la crème d'Isigny

Le choix dans la carte des gourmandises

Les Menus Carte Blanche

Jusqu'à 13h00 et 21h00

3 plats, fromage et dessert 50 €

4 plats, fromage et dessert 65 €

Ces menus, servis pour l'ensemble de la table en petites portions, vous proposent de découvrir la cuisine de Philippe Queneau à travers des plats de saison et d'inspiration du moment

Petit extrait de la carte des vins :

<i>Viré Clessé 2013</i>	<i>Thevenet</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Montagny 1^{er} Cru « Montcuchot » 2013</i>	<i>La Buxynoïse</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Macon Village Bio</i>	<i>La Buxynoïse</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Givry 1^{er} Cru « Clos Jus » 2014</i>	<i>La Buxynoïse</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Chorey les Beaune 2014</i>	<i>Joseph Drouhin</i>	<i>48,00 €</i>