



MENU

“Carte blanche à Elliot”

85 €
5 services

“Laissez-vous surprendre par le Chef Elliot & sa brigade !”

*Les plats proposés évoluent au fil des saisons
et sont en lien direct avec nos producteurs locaux.*

*N'hésitez pas à nous indiquer vos éventuelles restrictions alimentaires.
Menu servi pour l'ensemble des convives
(maximum 8 personnes)*

Le soir et le week-end.

Accords Mets et Vins 39€

4 verres soigneusement sélectionnés pour accompagner votre repas.





MENU

“Déjeuner du jour”

Entrée + Plat + Dessert 29 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €

Entrée du Jour

Plat du jour
Viande ou Poisson

Dessert du jour

*Menu servi uniquement au déjeuner du mardi au samedi inclus.
Tous nos prix sont nets et incluent le service.*



MENU

“Découverte”

48 €

Le Cromesquis de Rillaud et pied de cochon

*Yaourt grec au raifort, pickles d'oignons rouges,
jeunes pousses à la vinaigrette truffe*

ou

L'effiloché de raie

Câpres et citron, écume au beurre noisette, croûtons et herbes fraîches

La canette de vendée

*Pulpe de coing confit, chou kimchi, sésame,
praliné de pignon de pin, jus de volaille*

ou

Le filet d'églefin nacré

*Risotto croustillant au safran, jus iodé,
tartare de coquillages cuits aux herbes*

Le Bounty revisité

Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco/vanille

ou

La myrtille confite au sapin

*Chantilly à la crème fraîche d'Isigny, sablé aux noix,
sorbet aux fruits des bois*

Réservation au 02.41.66.30.03



LA CARTE

Les Entrées

Le Cromesquis de rillauds d'Anjou et pied de cochon 18€

*Yaourt grec au Raifort, pickles d'oignons rouges,
jeunes pousses à la vinaigrette truffée*

L'effiloché de raie 16€

*Câpres et citron, écume au beurre noisette,
croûtons et herbes fraîches*

Le foie gras poêlé 20€

Chutney de raisins, julienne de pommes acidulée, chips de pain

La raviole d'Automne 20€

*Châtaigne, champignons sauvages, écume de langoustines,
carpaccio et pickles*

Réservation au 02.41.66.30.03



LA CARTE

Les plats

Le filet d'églefin nacré

26€

*Risotto croustillant au safran, jus iodé,
tartare de coquillages cuits aux herbes*

La canette de vendée

26€

*Pulpe de coing confit, chou kimchi, sésame, praliné de pignon de
pin, jus de viande*

Le paleron de bœuf de Castille grillé

28€

*Laqué au jus réduit, pesto d'estragon, légumes d'un pot-au-feu
glacés au bouillon de bœuf*

Les Saint-Jacques juste saisies

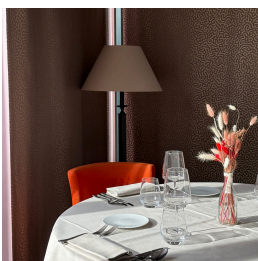
29€

*Fumet de bardes au vin jaune, mousseline de persil racine et
livèche, huiles d'herbes et capucine*

Le risotto truffe et champignons

22€

*Noisettes torréfiées, jus de viande, écume au beurre noisette
(plat végétarien si nécessaire)*





LA CARTE

Les desserts

La déclinaison de fromages des « Délices de Cé » 12€
Chutney de fruits de saison, mesclun à la vinaigrette truffée

Le Tiramisu à notre façon 10€
*Biscuit à la cuillère imbibé au café minute, glace au café,
siphon mascarpone, praliné noisette*

La pomme confite à la bière 12€
Jus de pomme réduit, crumble sarrasin, glace au lait ribot

Les myrtilles confites aux épines de sapin 12€
*Chantilly à la crème d'Isigny, sablé aux noix,
sorbet aux fruits des bois*

Le Bounty revisité 10€
Crumble coco & cacao, crémeux chocolat tonka, sorbet coco/vanille

MENU "Enfant" jusqu'à 12 ans

Entrée + Plat + Dessert 18.50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16.50€