Les 3 Piliers

À L'APÉRO :

Les Escargots de la Maison Royer en persillade (la douzaine) .. **12,00 €**

La Planche de Charcuterie à partager (les 150 grs) ..... **10,00 €**
(Langouille, mignon séché, boudin noir, andouillette, rillon)

UN AUTOMNE AUX 3 PILIERS

En 2 Piliers *(entrée - plat ou plat - dessert)* ..... **21,00 €**

En 3 Piliers *(entrée - plat - dessert)* ..... **27,00 €**

1er PILIER

Tomate / Framboise / Piment,
en gaspacho, coquillages de nos côtes, légumes ratatouille

Escargots bio de la Maison Royer,
mogettes de chez Pilard, huile aux herbes

Tende de tranche de boeuf du Bif Truck,
tome de chez Gustin en pressé, pousses de salade, chutney de fruits

2ème PILIER

Poisson du moment,
minestrone de légumes, rhubarbe confite, sabayon Trousminette

Longe de porc fermier Vendéen élevé en plein air,
cuit à 66°C, crémeux de céleri, jus aux agrumes

Pigeon de Saint Mesmin,
cuit en ballotine, parfum de safran, potimarron en pulpe, jus léger

Planche de 3 fromages à partager, salade, beurre : **+12,00 €**
ou Assiette de 4 fromages : + 5,00€

3ème PILIER

Moelleux noisette,
pomme rôtie, sorbet pomme, épines noires

Mangue,
en sorbet et feuilles marinées, crémeux aux herbes d'Elodie, sable choco

Citron et Romarin,
Miel de Christophe, tuiles craquantes

ALBA PETRA

Menu servi selon l'inspiration du moment pour l'ensemble de la table
Servi le soir en semaine ainsi que le midi et soir le weekend

Servi à l'identique pour toute la table (sauf pour les menus enfants).

En 3 Piliers *(entrée - plat - dessert)* ..... **30,00 €**

En 5 Piliers *(entrée - poisson - viande - prédessert - dessert)* ..... **38,00 €**

À L'ARDOISE

Formule servie au déjeuner du lundi au vendredi.

En 2 Piliers *(entrée - plat ou plat - dessert)* ..... **11,00 €**

En 3 Piliers *(entrée - plat - dessert)* ..... **16,00 €**

LE COIN DES PETITS

À la découverte du menu en 1/2 portion

En 2 Piliers *(entrée - plat ou plat - dessert)* ..... **8,00 €**

En 3 Piliers *(entrée - plat - dessert)* ..... **12,00 €**

ACCORDS METS ET VINS

3 verres de 12 cl ..... **15,00 €**

4 verres de 12 cl ..... **20,00 €**

Maître Restaurateur

Restaurant de qualité – Référencé par le Collège Culinaire de France

Nos producteurs

Prix nets et service compris