

Partez à la découverte de nos plats à la carte

Les entrées ...

L'assiette des deux foies gras de canard du Château :

En lobe au laurier et au jambon de jeune sanglier **30.00**

Pointes d'asperges de Hoerdt et foie gras poêlé de Mélny-Le-Grand,
Chiffonnade de Serrano, son siphon d'asperges et gribiche à la moutarde ancienne **25.00**

Emincé de saumon mariné à l'orange, chutney d'oranges aux épices, fenouil braisé **23.00**

Tournedos d'effiloché d'aile de raie façon sushi,
Quinoa, côte de blettes et radis en salade **26.00**

Les plats ...

Filet de barbue, tian de légumes aux aromates, huile d'olive vierge **28.50**

Queues de langoustines rôties, poivrons poêlés sauce soja et pousse, son fumet **27.50**

Dos de cabillaud à la chapelure d'épices,
Brunoise de carotte et céleri, safran des Paroches **24.00**

Saumon d'Ecosse Label rouge cuit au four, gnocchis à l'encre de seiche,
Poêlée de girolles en persillade et sauce citron gingembre **25.00**

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé : suprêmes émincés et cuisses rôties, son jus **32.00**

Pavé de filet de bœuf rôti sur chair,
Pommes de Noirmoutier, petits légumes et jus de rôti **32.00**

Emincé de filet de canette cuit rosé, mirabelles du verger et son verjus **25.00**

Rouelles de pintade fermière farcie façon forestière, riz noir de Thaïlande & sauce chorizo **23.50**



Les senteurs de nos campagnes **17.50**



Les desserts ... (à commander en début de repas) **16.50**

Bavaroise cassis, biscuit pain de Gène, siphon cassis et sa marmelade, sorbet mûre

Soupe de fraise et crémeux rhubarbe, sablé breton et marmelade de fraise, marbré fraise/rhubarbe

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat émincé de fruits rouges

La palette de glace et sorbet maison

Menu Saveur à 50 Euros

Tournedos d'effiloché d'aile de raie façon sushi,
Quinoa, côte de blettes et radis en salade



Rouelles de pintade fermière farcie façon forestière,
Riz noir Vénéré et sauce chorizo



Chèvre frais de Vaux-Les-Palameix,
Sa fleurette à la ciboulette

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Parfait glacé à la dragée de Verdun et quenelle de mousse chocolat,
Emincé de fruits rouges et coulis

Menu Dégustation à 84 Euros ou 70 Euros

(70 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

Marbré de foie gras de canard de Méliny-Le-Grand aux pêches blanches
Marinées aux épices et son jus de Limoncello



Filet de barbue, tian de légumes aux aromates, huile d'olive vierge



Pavé de filet de bœuf rôti sur chair,
Pommes de Noirmoutier, petits légumes et jus de rôti



Les senteurs de nos campagnes



Soupe de fraise et son crémeux rhubarbe,
sablé breton et marmelade de fraise, marbré glacé fraise/rhubarbe

*En semaine et pour le déjeuner uniquement,
nous proposons une formule à 30 Euros comprenant
le plat, fromage ou le dessert du menu « saveur »
avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café*

χ Pour les enfants jusqu'à 10 ans, menus à 14 et 18 €