



CARTE

*Prix taxes et service compris.

FORMULE DU MIDI

Hors week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18,30€

Entrée du jour
(parmi les 3 proposées)

Plat du jour
(parmi les 3 proposés)

Dessert du jour
(parmi les 2 proposés)

ou

Coupe de glace

SOIR ET WEEK-END

POUR COMMENCER

**Produits frais et locaux, viande bovine locale.*

Tataki de thon aux sésames, gel de yuzu, praliné de sésame noir, gingembre mariné, wasabi	14,80 €
Moelleux aux noix et son sorbet, compoté d'oignons, bleu du pays de Retz, magret de canard fumé maison	12,50 €
Raviole de légumes revisitée, mousseline de volaille forestière, crème de champignons, pesto basilic	11,90 €
Mille-feuille croustillant de brick, espuma de foie gras, chutney du verger	13,50 €
Tartare de saumon fumé maison et daurade royale, pomme Granny Smith, émulsion gingembre	15,80 €

ENTRE TERRE ET MER

Viande de bœuf à la plancha sauce chimichurri, embeurrée de choux kale et chinois, pommes grenailles rôties	22,70 €
Magret de canard cuit basse température, jus corsé aux agrumes et poivre Timut, duo de patates	18,80 €
Carré d'agneau croustillant d'herbes, pistou à l'ail des ours, risotto, duo de choux	23,00 €
Burger de bœuf local ou végétarien, frites maison	17,50 €
Poêlée de noix de saint Jacques et crevettes, risotto aromatisé à l'huile de truffe	24,90 €
Daurade royale filet au galet, viennoise chorizo, crème à l'ail des ours, purée de patate douce	21,00 €

POUR LES GOURMANDS

Pêlé mêlé de fromages locaux affinés, salade, vinaigrette noisette	8,70 €
Dôme ganache montée cardamome, cœur poire, croustiflex, chips de poire	7,90 €
Le traditionnel opéra revisité par Le Grand Chemin	7,90 €
Le galet citron meringué, biscuit aux petits Lu	7,90 €
Le café gourmand dans tous ses états	8,50 €
Nos coupes glacées (Dame blanche, Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Guérandaise)	7,20 €
Glace ou sorbet (une boule)	3,20 €
Nos coupes avec alcool	8,70 €