

SAINT-VALENTIN 2026

Carte conçue par Emmanuel Monsallier

NOS ENTREES

Saladier de foies de volaille à partager pour 1, 2, 3 personnes...	13 €
<i>*prix par personne</i>	<i>Fresh seasonal salad and sauteed chicken livers</i>
Velouté de homard et sa rilette à l'estragon	24 €
	<i>Lobster velouté with its tarragon rillettes</i>
Saint-Jacques snackées, potiron-endives rouges, vinaigrette marron	25 €
	<i>Pan-seared scallops, pumpkin and red endives, chestnut vinaigrette</i>
Terrine "maison"	23 €
	<i>Homemade terrine</i>
Langoustines "justes saisies", purée d'artichauts truffé	28 €
	<i>Lightly seared langoustines, truffled artichoke purée</i>

NOS PLATS

Quart de Volaille fermière du Maine "à la broche"	31 €
	<i>Spit-roasted free-range chicken</i>
Dos de truite de mer à la plancha, beurre d'herbes	33 €
	<i>Sea trout fillet, plancha-grilled, herb butter</i>
Noix de ris de veau à la broche	54 €
	<i>Spit-roasted Sweetbreads</i>
Poitrine de cochon "Francilin" à la broche, jus à l'orange	39 €
	<i>"Francilin" pork belly, spit-roasted, orange jus</i>
Magret de canard à la broche (Demi)	37 €
	<i>Spit-roasted breast of duck (half)</i>
Risotto de riz sauvages et oignons grelots	25 €
	<i>Wild rice risotto with pearl onions</i>
Saint-Pierre grillé, beurre blanc citronné et piment d'Espelette	43 €
	<i>Grilled John Dory, lemon beurre blanc and Espelette pepper</i>
Canette de Normandie à la broche en deux façons	40 €
	<i>Roasted Challans duckling, prepared two ways</i>

A PARTAGER

Volaille fermière du Maine "à la broche" à partager, 2/3 personnes	89 €
	<i>Free-range chicken "on the spit" (to share, 2/3 people)</i>
Côte de bœuf "Charolaise" Béarnaise à partager, 2 personnes	110 €
40 mn de cuisson	<i>Spit-roasted beef rib "Charolaise" to share 2 persons</i>

Choisissez votre accompagnement...

Gratin dauphinois	Garniture supplémentaire 7€ Additional garnish 7€
Potatoes gratinated with cream and garlic	
Endives à l'orange	Gratin d'épinards et champignons
Endives with orange	Spinach and mushrooms gratin
Compotée de lentilles	Salade verte
Stewed lentils	Green salad

NOTRE FROMAGE ET NOS DESSERTS

to be ordered at the start of the meal

A commander dès le début du repas

<i>Comté AOP, affinage 16 mois, confiture de myrtilles</i>	14 €
<i>Comte and quince jelly</i>	
<i>Choco-Poire et sorbet</i>	14 €
<i>* Chocolate-pear fruit and sorbet</i>	
<i>Pomme à la broche et glace caramel beurre salé</i>	14 €
<i>Spit-roasted apple with salted butter caramel ice cream</i>	
<i>Clémentine rafraîchie, glace calisson</i>	14 €
<i>Chilled clementine, calisson ice cream</i>	
<i>Nougat glacé pralines roses, coulis de fruits rouges</i>	14 €
<i>Nougat glacé with pink pralines, red berry coulis</i>	

Menu Dégustation à 130€ (hors boissons)

Amuses bouches

Saint-Jacques snackées, potiron-endives rouges, vinaigrette marron

Velouté de homard et sa rilette à l'estragon

*Saint-Pierre grillé, beurre blanc citronné et piment d'Espelette
Endives à l'orange*

Magret de canard à la broche, pomme purée

Comté AOP, affinage 16 mois, confiture de myrtilles

Choco-poire et sorbet

Nous demandons, au minimum, la commande d'un plat chaud par personne

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts

Canard et porc élevés en France

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats

TVA 10% et 15% service inclus - La maison n'accepte plus les chèques et les billets de 500€

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes au déjeuner à 16h00 et à minuit au dîner,

En cas d'intolérance alimentaire ou allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats