



*A la carte cet hiver  
On the menu this winter*

**Par notre Chef, Maxime Bobin**

**Au gré des vents et des marées,  
retrouvez les suggestions de notre Chef à l'ardoise.**

*Chef's "Catch of the Day" Suggestions on the menu board*

*Menu*  
**39 €**

**ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 9 €**  
**STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €9**

**L'Œuf de poule Bio**

Mollet et frit, espuma de pomme de terre fumée, croustillant jambon vendéen, confit d'oignons  
**Organic Hen's Eggs:** *Soft boiled and fried with smoky potato foam, crispy Vendée ham, onion confit*

**Le Saumon de l'Atlantique *écho***

Façon gravlax, mariné à l'aneth et baies roses, crémeux fromage frais, raifort et pickles de radis ancien  
**Atlantic Salmon:** *Marinated with Dill & Pink peppercorns Gravlax style served with cream cheese & horseradish and garnished with pickled heritage radishes*



**La Pêche du Jour *écho***

Rôtie sur peau, poêlée de légumes d'hiver, sauce beurre blanc  
**Catch of the Day:** *Ovenroasted and served with winter vegetables, beurre blanc sauce*

**Le Quasi de Veau**

Rôti, servi rosé, mousseline de potimarron cuit lentement au beurre de romarin, crème d'ail confit, jus de viande  
**Veal Rump:** *Ovenroast, served medium rare*  
*Accompanied by pumpkin mousseline with rosemary butter, cream of garlic confit and pan juices*



**Le Chocolat**

En tarte chaude comme un coulant, crème glacée, fève de tonka, croustillant grué de cacao  
**Chocolate:** *Warm chocolate tart with tonka bean ice cream and cocoa nibs*

**Les Agrumes *écho***

Au naturel, crémeux vanille de Nouvelle Guinée, crumble amande et pistache, sorbet mandarine  
**Citrus fruit:** *Fresh fruit, New Guinea Vanilla cream, Almond & Pistachio crumble, Mandarin Sorbet*