

PETIT-DÉJEUNER



Le Continental 7,90€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures

L'AMERICAIN 12€

Sélection de boissons chaudes, jus de fruits frais au choix, corbeille de pain, brioche, beurre, confitures, yaourt, salade de fruits et œufs Bio à votre convenance

LE BIEN ÊTRE 14€

Infusion bien être, jus de fruit, salade de fruits, yaourt, œufs Bio brouillés nature, muesli bio

A LA CARTE

BOISSONS CHAUDES

Espresso,	1,90€
Double espresso	2,60€
Cappuccino	4,20€
Café allongé	2,10€
Thés	4,50€
Chocolat chaud maison	5€

JUS ET NECTARS DE FRUITS

Jus Orange, pamplemousse	3,90€
Jus de fruits de saison, multi-fruits	3,90€

NOS OEUFS

Œufs à la coque, au plat, pochés	3,50€
Œufs brouillés, omelette nature	4,50€
Œufs bénédictine nature	4,50€

NOS GARNITURES

Légumes du moment, fromage	4,50€
Saumon fumé	9,50€
Caviar	30,00€
Truffe	10,50€

BIEN ÊTRE & VITALITÉ FRUITS FRAIS

Suprêmes de pamplemousse ou orange	4,00€
salade de fruits	4,00€
Avocado toast (en saison)	4,50€

CÉRÉALES

Céréales du jour	3,50€
Bircher muesli	7,20€
Porridge à l'eau ou au lait	4,00€
Muesli bio	5,00€

BOULANGERIE

Baguette	2,50€
Viennoiserie	3,50€

CRÈMERIE

Yaourt nature, aux fruits, fromage blanc	2,50€
Fromage	5,50€

NOS GOURMANDISES

Brioche Vendéenne façon pain perdu	5,00€
Crêpe : chocolat, sucre ou confiture	4,50€

CARTE BRASSERIE



NOS ENTRÉES

Poireaux mimosa	12€
Velouté de butternut émulsion de châtaigne	12€
Caviar à la française 30grammes	120€

NOS VIANDES

Côtelettes d'agneau, écrasé de patate douce aux épices douces	33€
Suprême de volaille et son jus accompagné de pleurotes	21€

NOS POISSONS

Bar sauvage snacké, fumé de poisson	38€
Navarin de homard, pommes de terre tournées et romarin	45€

FROMAGES

Assiette de fromage du moment	7€
-------------------------------	----

NOS DESSERTS

Tartelette citron	9€
Crème brûlée	9€
Mousse Valrhona 70%	9€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

Menu fêtes 2024



pour commencer,

FOIE GRAS MI CUIT MAISON
CHUTNEY DE POMME VERTE



puis,

BAR SNACKÉ, FUMÉ DE POISSON

ou

SUPREME DE VOLAILLE
POLENTA CREMEUSE CHAMPIGNON



MOUSSE VALRHONA 70%



MENU A 35€
JUSQU'AU 19 JANVIER

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service déjeuner de 12h00 à 14h00 et dîner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

UNIQUEMENT LE SOIR

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



MENU QUATRE TEMPS

CANAPÉS
PETILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



65€

PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Taxes et service compris net

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies et restrictions alimentaires

Dîner de 19h00 à 21h30

MENU SAINT SYLVESTRE



AMUSE-BOUCHE
MISE EN BOUCHE

QUENELLES DE VOLAILLE
BACON CROUSTILLANT

RAVIOLES DE HOMARD
POINTE DE CAVIAR OSCIETRE

FILET DE BOEUF ROSSINI

BRIE A LA TRUFFE CHAUD

PAVLOVA MANGUE KIWI



MENU A 115€

MENU A DEGUSTER SUR PLACE OU A EMPORTER

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Règlement CB et espèces.

BOISSONS



EAU PLATE

ABATILLE (75cl)	5€
VITTEL (1 litre)	4€
ABATILLE (33cl)	4€
VITTEL (50cl)	3,50€

EAU GAZEUSE

ABATILLE (75 cl)	6€
ABATILLE (33 cl)	4€

JUS DE FRUIT FRAIS

ORANGE (20cl)	3,90€
PAMPLEMOUSSE (20cl)	3,90€
JUS DU MOMENT (20cl)	3,90€

SOFT

COCA (33cl)	4€
COCA ZERO (33cl)	4€
GINGER BEER HYSOPE (20cl)	5€
TONIC WATER HYSOPE (20cl)	5€
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE	4€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

BOISSONS , SUITE...



NOS APERITIFS

CARPANO (6cl)	5€
CAMPARI (6cl)	5€
PINEAU BLANC/ROUGE ILRHEA (8cl)	5€
WHISKY Irlandais Mac Connell s (4cl)	8€
RICARD (2cl)	3,50€

BIERE

MELUSINE (25cl)	5,50€
-----------------	-------

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

BOISSONS CHAUDES



NOS CAFÉS

LE PLAISIR DU CHEF Colombie, Inde, Vietnam (très torréfié)	1,90€
Costa Rica, Brésil, Ouganda (caramel, fruité, boisé)	1,90€
100% PÉROU BIO (fruité, boisé, cacao)	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	2,60€
CAPPUCCINO	4,20€

NOS THÉS

THÉ DE NOEL	4,50€
THÉ EARL GREY	4,50€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,50€
THÉ GENMAÏCHA	5,00€

LE MOMENT DOUCEUR

CHOCOLAT VALRHONA CHAUD MAISON	5,00€
--------------------------------	-------

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.

NOTRE CAVE



NOS BULLES

	75cl	12cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	105€	
BLANC DE BLANC CUVÉE M LYS	46€	9€

VIN ROUGE

LES GRAVINIERES 2022 AOC CHINON BIODYNAMIE	34€	7€
DOMAINE MABILEAU 2023 AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL BIO	30€	
CHATEAU PRIEURÉ MARQUET GRAND VIN 2018 BORDEAUX	43€	
L'ECUYER DE COURONNEAU 2022 AOC BORDEAUX SUPERIEUR BIODYNAMIE	25€	5€
CHATEAU DE COME 2019 AOC SAINT-ESTEPHE BIO	74€	
DOMAINE DE L'ARBOUSIER - L'INATTENDU 2021 AOC LANGUEDOC	35€	
CHATEAU BONNET 2023 AOC CHENAS BIO	42€	8€
DOMAINE NINOT - LE MEIX GUILLAUME ROUGE 2022 AOC RULLY ROUGE BIO	78€	

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces

NOTRE CAVE, SUITE...



VIN ROSE

CHATEAU ROUBINE CRU CLASSE COTE DE PROVENCE	75cl 49€	12cl
CHATEAU DE MANISSY, TRINITE 2023 AOC TAVEL BIODYNAMIE	37€	

VIN BLANC

DOMAINE DE L'EPINAY- CRU COMMUNAL CLISSON 2021 AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE BIO	45€	
MENETOU SALON CHATEAU DE MAUPAS 2023	41€	8€
MAS DE CADENET 2022 AOP CÔTES DE PROVENCE BIO	42€	
PAUL MAS RESERVE VIOGNIER 2023 IGP PAYS D'OC	25€	
DOMAINE Céline et Frédéric GUEGUEN - COTES SALINES 2023 AOC BOURGOGNE HVE	39€	

VIN DOUX

-VIN DE FRANCE CUVÉE M OH VOL	33€	7€
-------------------------------	-----	----

NOTRE REGION

DOMAINE DES PIERRES FOLLES MAREUIL rouge rosé blanc	20€	
Mathieu COIRIER - ARBRE AUX FEES ROUGE 2023 AOC Fiefs Vendéens PISSOTTE BIO	28€	

SPIRITUEUX



VODKA

-GREY GOOSE 11€

GIN

-BOMBAY SAPHIRE 6€

WHISKY

Français

-Gwarlarn 6€

Irlandais

-Mac Connell s 10€

Américain

Eagle Rare 11€

Japonnais

-NIKKA 12€

Taxes et service compris net.

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Service petit déjeuner 7H 30 à 10h00

déjeuner de 12h00 à 14h00

tea-time de 15h00 à 18h00

diner de 19h00 à 21h30

Règlement CB et espèces.