

RESTAURANT LES 2M



Le Chef Marega aux commandes du restaurant vous offre une cuisine française authentique, avec des produits frais, de qualité, de saison et de notre région.

Il a travaillé au côté d'Alain Senderens au Lucas Carton restaurant historique de paris étoilé au Michelin, du chef triplement étoilé Jérôme Bancetel à la Réserve Paris, au Fouquet's célèbre brasserie orchestrée par le chef Pierre Gagnaire.

Il a aussi travaillé lors de ses magnifiques expériences avec le seul chef étoilé de france, 100% asie, Samuel Lee, à la tête du Shangri La Palace où il a pu développer un art culinaire unique.



Aujourd'hui à Fontenay Le Comte ville d'art et d'histoire, nous vous proposons de partager un moment de détente dans notre restaurant au gré des inspirations du chef.



Tout au long de la journée, nous vous proposons
une carte petit déjeuner, déjeuner, snack, tea-time et carte blanche.
Le dimanche le traditionnel brunch.

N'hésitez pas à nous demander nos menus pour toutes privatisations.

Pour tout repas à partir de 5 personnes,
réservation indispensable, un menu vous sera proposé,
nous pouvons être amenés à vous demander une garantie bancaire de 50% pour toutes réservations

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



CARTE



NOS ENTRÉES



GASPACHO DE PETITS POIS
CROUTONS
12€

TARTARE DE VEAU
CONDIMENTS
15€

CAVIAR A LA FRANCAISE 30 G
KAVIARY, CONDIMENTS ET BLINIS
95€

NOS VIANDES



SELLE D'AGNEAU
CROUTE D'HERBES
POMMES DE TERRE, PETITS POIS FRAIS
33€

SUPRÊME DE VOLAILLE
CAROTTES, ARTICHAUTS
21€

NOS POISSONS



PAVÉ DE DORADE
CRÈME DE SAUGE, GNOCCHI MAISON
ASPERGES VERTES
38€

NAVARIN DE HOMARD,
POMMES DE TERRE TOURNÉES ET ROMARIN
45€

NOS FROMAGES



ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT

7€

PLATEAU DE FROMAGE DE VENDÉE A PARTAGER

20€

NOS DESSERTS



CAFÉ GOURMAND

10€

MOUSSE VALRHONA 70%

9€

AFFOGATO REVISITÉ
CAFÉ CHAUD GLACE VANILLE MERINGUE

9€

PAVLOVA AUX FRUITS
DE SAISON

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 dîner de 19h00 à 21H00
Règlement CB et espèces.

MENU MIDI SEMAINE



ENTREE PLAT DESSERT

MENU A 21€

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

Règlement CB et espèces.

MENU WEEK-END



MENU A 35€

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 Dîner de 19h00 à 21H00

Règlement CB et espèces

CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



CANAPÉS
PETILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



MENU A 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
Règlement CB et espèces.

DINER AUTOUR DU CAVIAR



LE CHEF VOUS PROPOSE
LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE CAVIAR OCIETRE DE LA MAISON KAVIARI

MISE EN BOUCHE

LA LANGOUSTINE
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN

EN ENTRÉE

LE TARTARE DE BOEUF ANGUS

PUIS

SON HOMARD
FUMÉ DE HOMARD ET ASPERGE VERTE

POUR FINIR

MOUSSE VALRHONA ET SES PREMIÈRES FRAISES

MENU A 110€



Taxes et service compris net.
Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Service DINER
Règlement CB et espèces.