

La Carte

€uros

Le foie gras de Chez Ernest Soulard

- En ballotine à la liqueur d'épines, *condiment de raisins bio Exalta* 15

Ou bien

- Foie gras rôti à la braise, *consommé de céleri brûlé et pommes bio* 16

Le végétal de saison

- Risotto de patates douces, *au raz el hanout façon tajine* 11

La fumaison du moment

- Bouffis mariné, *salicorne, salade de pomme de terre, graines de moutarde* 12

Les 12 escargots bio de la Maison Royer

- Servis en coquille, *beurre aux herbes - ail doux - chorizo* 12

Les huîtres « fines de claire » N°3 de chez Petitgas

- Natures, *pain de seigle et beurre croquant* les 6 :11 €, 9 :16 €, 12 :21 €
 - Gratinées en coquilles, *sabayon au champagne* les 6 :13 €, 9 :19 €, 12 :24 €
- (~20 min de préparation)

La charcuterie maison

- Notre pâté en croûte cochon et volaille, *échalote confite et mesclun* 13

L'œuf de Marans bio de la Ferme « Camille et Eugène »

- Poché, *royale de courges à l'estragon, Paris bruns et pommes paille* 9

Mets hors boissons

(TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

Les poissons de la criée des Sables « à la voix »
(garniture à choisir)

Prix selon arrivage

Les viandes de terroir cuites à la braise (garniture à choisir)

- | | |
|---|----|
| - Tournedos de filet de bœuf, <i>sauce béarnaise</i> | 30 |
| <i>ou « Rossini » au foie gras de Vendée, sauce poivre</i> | 38 |
| - Brochette d'agneau fermier de Vendée, <i>jus au garam massala</i> | 25 |

Les choix d'accompagnement de légumes bio de notre jardin

- Galettes de courges *au curry Madras et raisins*
- Gratiné de patates douces *à la Tomme fermière bio de Vendée*
- Crumble de légumes de notre jardin *au parmesan*
- Pommes de terre sautées *au beurre de chorizo*

Le mijoté

- | | |
|---|----|
| - Cuisse de lapin mijotée à la moutarde à l'ancienne, <i>pommes sautées</i> | 24 |
|---|----|

Les fromages bio des Fermes de Camille et du Cap'Vert

- | | |
|--|----|
| - Au lait de vache, chèvre, <i>mesclun - pickles</i> | 12 |
|--|----|

Les douceurs

- | | |
|--|---|
| - Flan Parisien, <i>à la vanille de Madagascar et fève de tonka</i> | 9 |
| - Suggestion de saison, <i>de la pâtisserie</i> | |
| - Charlotte à la mûre de Beauregard en verrine et kir glacé | 9 |
| - Profiterole au chocolat glacé, <i>crème à la vanille de Madagascar</i> | 9 |

Le coin des « papotes », de moins de 10 bougies

- | | |
|--|----|
| - 3 plats en ½ portion choisis dans la carte | 18 |
| - 2 plats en ½ portion choisis dans la carte | 12 |



MENU ALICE LE BISTROT

Entrée, Plat, Dessert 38€

*Servi uniquement **le soir et le dimanche midi**, jours fériés inclus.*

ENTRÉES

Risotto de patates douces, *au raz el hanout façon tajine*

Bouffis mariné, *salicorne, salade de pomme de terre, graines de moutarde*

PLATS

Le poisson de la criée des Sables, *gratiné de patates douces à la tomme fermière*

Cuisse de lapin mijotée à la moutarde à l'ancienne, *pommes sautées*

DESSERTS

Profiterole au chocolat glacé, *crème à la vanille de Madagascar*

Charlotte aux mûres de Beauregard en verrine, *kir glacé*

Assiette de fromages, *au lait de vache, chèvre, mesclun*

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande