

MENU INVITATION
POUR UN BON MOMENT

48.00 €

Inspiré de la nature, nous sublimons les beaux produits
de la mer et des campagnes environnantes

La Papillote
Restaurant

Pour vous faire patienter notre mise en bouche d'aujourd'hui

* * *

Incontournable foie gras de canard de Chalosse,
mariné au ratafia de champagne, chutney de poires au poivre penja

Ou

Œuf de poule «parfait» BIO sur un velouté de châtaignes, coquillages,
huile de truffe noire, éponges de brioches, micro végétaux

Ou

Fines lamelles de saint-jacques façon carpaccio, huile d'olive d'estoublon, combava, caviar de hareng fumé,
salade de jeunes pousses, parmesan, aromatisées avec les épices de Carole

Ou

Sur un crémeux de volaille au vin jaune, belle tranche de ris de veau
comme une blanquette, quelques champignons et jeunes poireaux

* * *

Volaille fermière noire de Challans «une merveille», le suprême doré au beurre et la cuisse
travaillée comme une saucisse, foie gras, pistache et chou vert, arrosée d'une sauce albuféra,
pomme purée à la truffe, pot-au-feu de légumes parfumés

Ou

Bœuf de race française coupé dans le filet «ça fond dans la bouche»,
jus réduit comme une Périgueux, pommes dauphines aux herbes

Ou

Belles noix de saint-jacques que nous avons décoquillées, juste colorées dessus dessous,
sabayon au champagne brut, légumes mélangés fondants au sumac de notre boutique

Ou

Dos de cabillaud de notre Bretagne juste coloré et terminé au lait de coco,
émulsion d'aïoli, marmite de légumes de saison

* * *

Sélection de fromages choisis par nos soins

* * *

Dans un sablé fin aux amandes, pommes confitures comme une tatin mais «froide»,
crème légère au mascarpone, fève tonka

Ou

Sur un crumble, finger carambar, vanille Madagascar, sorbet chocolat manjari

Ou

Chou craquant, crème légèrement pralinée façon Paris-Brest, crème glacée fève tonka, sauce chocolat

Tous les jours, Ludovic Billard nous fabrique les pains que vous mangez chez moi ...

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»

**POUR LE BONHEUR DE VOS PAPILLES
À LA CARTE**

La Papillote

Restaurant

NOS ENTRÉES

Cromesquis croustillant sur une émulsion au vin jaune, cèpes, escargots, artichaud et coco	18,00 €
Tartare de saumon extra et de saint-jacques, vinaigrette de cambava, salade de jeunes pousses, parmesan, pommes de terre en robe des champs	16,00 €
Incontournable foie gras de canard de Chalosse mariné au ratafia de champagne, chutney de poires au poivre penja	30,00 €
Œuf de poule «parfait» BIO sur un velouté de châtaignes, coquillages, huile de truffe noire, éponges de brioche et micros végétaux	16,00 €
Sur un crémeux de volaille au vin jaune, belle tranche de ris de veau comme une blanquette, quelques champignons et jeunes poireaux	28,00 €
Risotto arborio crémeux, jambon ibérique, asperges vertes et morilles, magret de canard fumé arrosé d'une crème de volaille	18,00 €

* * *

NOS PLATS

Filet de sandre travaillé comme une ballotine farcie et cuite en vapeur, beurre blanc légèrement émulsionné aux herbes folles, potager de légumes de saison	30,00 €
Dos de cabillaud de notre Bretagne juste coloré et terminé au lait de coco, émulsion d'aïoli, marmite de légumes de saison	32,00 €
Belles noix de saint-jacques que nous avons décoquillées, juste colorées dessus dessous, sabayon au champagne brut, légumes mélangés fondants au sumac de notre boutique	34,00 €
Bœuf de race française coupé dans le filet «ça fond dans la bouche», jus réduit comme une Périgueux, pommes dauphines aux herbes	34,00 €
Volaille fermière noire de Challans «une merveille», le suprême doré au beurre et la cuisse travaillée comme une saucisse, foie gras, pistache et chou vert, arrosée d'une sauce albuféra, pomme purée à la truffe, pot-au-feu de légumes parfumés	24,00 €
Veau d'ici et d'ailleurs décliné en trois façons (la tête en gribiche, le ris de veau croustillant, la poitrine caramélisée), une saveur différente à chaque bouchée avec les légumes de saison qui vont bien	28,00 €

* * *

Sélection de fromages du moment à la coupe	12,00 €
--	---------

* * *

NOS DESSERTS

Ile flottante pistache aux éclats de noix de pécan caramélisées	9,50 €
Moelleux tout chocolat manjari servi tiède, crème glacée au thé chai	10,00 €
Les trois pots de crème comme les grands-mères savaient les faire (vanille bourbon, café arabica, chocolat valrhona) avec une belle tuile aux amandes	9,50 €
Dans un sablé fin aux amandes, pommes confitures comme une tatin mais «froide», crème légère au mascarpone, fève tonka	9,50 €
Chou craquant, crème légèrement pralinée façon Paris-Brest, crème glacée fève tonka, sauce chocolat	9,50 €
Café gourmand	8,00 €

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»

La Papillote Restaurant

Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

MENU DU MARCHÉ 23.00 €

Laissez-vous tenter par une pause déjeuner gastronomique avec notre formule sélectionnée par le chef

Entrée - Plat - Dessert -
1 verre de vin au choix ou eau minérale

MENU AU GRÉ DU TEMPS 35.00 €

Une dégustation de produits sélectionnés comme une balade à travers la richesse de notre terroir

Pour commencer votre repas, nous allons vous servir une mise en bouche

* * *

Cromesquis croustillant sur une émulsion au vin jaune, cèpes, escargots, artichaud et coco

Ou

Tartare de saumon extra et de saint-jacques, salade de jeunes pousses et parmesan, pommes de terre en robe des champs, vinaigrette au cambava

Ou

Risotto arborio crémeux, jambon ibérique, asperges vertes et morilles, magret de canard fumé arrosé d'une crème de volaille

* * *

Veau d'ici et d'ailleurs décliné en trois façons (la tête en gribiche, le ris de veau croustillant, la poitrine caramélisée), une saveur différente à chaque bouchée avec les légumes de saison qui vont bien

Ou

Filet de sandre travaillé comme une ballotine farcie et cuite en vapeur, beurre blanc légèrement émulsionné aux herbes folles, potager de légumes de saison

Ou

Demandez notre plat d'aujourd'hui, il va peut-être vous séduire (volaille, viande ou poisson selon le marché)

* * *

Sélection de fromages du moment à la coupe

Ou

Les trois pots de crème comme les grands-mères savaient les faire (vanille bourbon, café arabica, chocolat valrhona) avec une belle tuile aux amandes

Ou

Ile flottante pistache aux éclats de noix de pécan caramélisées

Ou

Mœlleux tout chocolat manjari servi tiède, crème glacée au thé chai

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté « Saveurs et Bio »

**FOLIES GOURMANDES
D'ICI ET D'AILLEURS**

59.00 €

Inspiration autour d'une cuisine d'exception et d'émotion

Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette

La Papillote
Restaurant

Œuf de poule de plein air et BIO cuit à 60° pendant 1 heure posé sur un veloulé de châtaignes,
huile de truffe noire, éponges de brioche, lamelles de foie gras

Et

Belle noix de saint-jacques juste colorée dessus dessous sur un risotto crémeux,
sabayon au champagne brut

Et

Carré de cabillaud de notre Bretagne rôti et terminé au lait de coco,
émulsion d'aioli parfumée aux épices d'à côté

Et

Volaille noire de Challans «une merveille» coupée dans le suprême doré au beurre,
arrosée d'une sauce albuféra, mélange de légumes fondants

* * *

Saint Nectaire fermier, mascarpone, noix

* * *

Sur un crumble, finger carambar, vanille Madagascar, sorbet chocolat manjari

Toutes nos épices du monde et nos poivres rares sont en vente à côté «Saveurs et Bio»