

## MENU INVITATION

48.00 €

## POUR UN BON MOMENT

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

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 et confiture de trompettes

Ou

Crèmeux de topinambour, crème fouettée truffée et sa gaufre maison,  
œuf de poule BIO cuit à 60° pendant une heure

Ou

Sur un sablé croustillant aux amandes, jeunes légumes nouveaux,  
escargots de chez Romanjini, mousse de petits pois, jambon ibérique

Ou

Belle tranche de ris de veau dorée au poêlon, asperges et morille, crèmeux de volaille au vin jaune «un classique»

Ou

Entrée du moment, mon clin d'œil d'aujourd'hui

\* \* \*

Bœuf de race française coupé dans le filet «ça fond dans la bouche» cuit au poêlon,  
jus réduit comme une Périgieuse, légumes de printemps

Ou

Canard fermier de Challans dans tous ses états,  
le magret mariné aux 5 épices et la cuisse en croquettes, légumes qui vont bien

Ou

Dos de lieu jaune rôti de ligne, émulsion de coco, saté et citron vert, pressée de pommes de terre, céleri branche

Ou

Filet de dorade sauvage, sauce bagna-canda et gambas juste poêlées, courgettes rôties au thym, asperges

\* \* \*

Sélection de fromages choisis par nos soins

\* \* \*

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

Ou

Au détour des agrumes, comme une tarte citron revisitée sur un croquant aux amandes, sorbet pamplemousse

Ou

Fine gelée de fraises gariguettes, éclats de meringues anisées et de framboises,  
sucs de vieux vinaigre balsamique, crème mascarpone et sorbet

Ou

Mœlleux tout chocolat manjari servi chaud, crème glacée relevée de poivre tinut

*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

Petites ravioles de langoustines sur une soubise d'oignons jeunes au moka, liégeoise de nantua	18,00 €
Jarret de cochon confit, pommes de terre charlotte et foie gras de canard en terrine, crème d'herbes et confiture de trompettes	16,00 €
Incontournable foie gras de canard de Châlosse, mariné au ratafia de champagne, chutney de poires et confiture de trompettes	30,00 €
Belle tranche de ris de veau dorée au poêlon, asperges et morille, crémeux de volaille au vin jaune «un classique»	28,00 €
Crèmeux de topinambour, crème fouettée truffée et sa gaufre maison, œuf de poule BIO cuit à 60° pendant une heure	16,00 €
Goujonnettes de carrelet de nos côtes, sur un sabayon au champagne, asperges et picpick de légumes nouveaux	18,00 €

\* \* \*

## NOS PLATS

Bœuf de race française coupé dans le filet «ça fond dans la bouche» cuit au poêlon, jus réduit comme une Périgueux, légumes de printemps	34,00 €
Canard fermier de Challans dans tous ses états, le magret mariné aux 5 épices et la cuisse en croquettes, légumes qui vont bien	24,00 €
Dans le bœuf de race angus, nous avons choisi la basse côte en cuisson lente, réduction de vin rouge, légumes de printemps	16,00 €
Dos de lieu jaune rôti de ligne, émulsion de coco, saté et citron vert, pressée de pommes de terre, céleri branche	28,00 €
Filet de dorade sauvage, sauce bagna-canda et gambas juste poêlées, courgettes rôties au thym, asperges	28,00 €

\* \* \*

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

\* \* \*

## NOS DESSERTS

Sur un croustillant, finger carambar, vanille Madagascar, sorbet chocolat manjari	9,50 €
Au détour des agrumes, comme une tarte citron revisitée sur un croquant aux amandes, sorbet pamplemousse	9,50 €
Fine gelée de fraises gariguettes, éclats de meringues anisées et de framboises, sucs de vieux vinaigre balsamique, crème mascarpone et sorbet	9,50 €
Moelleux tout chocolat manjari servi chaud, crème glacée relevée de poivre tinut	9,50 €
Tiramisu mousse mascarpone et café, glace speculoos	9,50 €
Les trois pots de crème comme nos grands-mères savaient les faire vanille, pistache, chocolat, belle tuile aux amandes	9,50 €
Ganache chocolat valrhona en bonbon façon pastilla, crème glacée relevée de poivre tinut, anglaise en émulsion	9,50 €
Café gourmand	8,00 €

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



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

\* \* \*

Petites ravioles de langoustines sur une soubise d'oignons jeunes au moka, liégeoise de nantua  
Ou

Jarret de cochon confit, pommes de terre charlotte et foie gras de canard en terrine,  
crème d'herbes et confiture de trompettes

\* \* \*

Dans le bœuf de race angus, nous avons choisi la basse côte en cuisson lente,  
réduction de vin rouge, légumes de printemps

Ou

Goujonnettes de carrelet de nos côtes, sur un sabayon au champagne,  
asperges et picpick de légumes nouveaux

Ou

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

\* \* \*

Sélection de fromages du moment

Ou

Tiramisu mousse marscarpone et café, glace speculoos

Ou

Les trois pots de crème comme nos grands-mères savaient les faire  
vanille, pistache, chocolat, belle tuile aux amandes

Ou

Ganache chocolat valrhona en bonbon façon pastilla,  
crème glacée relevée de poivre tinut, anglaise en émulsion

*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

Foie gras de canard de Chalosse mariné au ratafia de champagne, confiture de trompettes

Et

Petites ravioles de langoustines sur une soubise d'oignons jeunes, liégeoise de nantua au moka

Et

Goujonnettes de carrelet de nos côtes sur un sabayon au champagne, belles asperges

Et

Canard fermier dans le magret mariné aux épices, en biganade

Ou

Bœuf de race française coupé dans le filet, cuit au poêlon, réduction de vin rouge

\* \* \*

Vieux comté et mousse de chèvre

\* \* \*

Fine gelée de fraises gariguettes, éclats de meringues anisées et de framboises,  
sucs de vieux vinaigre balsamique, crème mascarpone et sorbet

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