

Menu Kampas 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 temps 30.00€

Infusion dashi, foie gras doré, douceur de poireaux, spaghetti de mer

Ou

L'éphémère des sous bois, déclinaison de champignons de saison



L'inspiration marine, confite à l'huile de figuier, extraction de figuier en sabayon, carottes glacées et condiment figue et citron

Ou

Caille fumée, l'élégance de la moquette, royale de persil, ail noir et jambon de Vendée



Promenade autour de la poire et le sarrasin

Ou

Charme d'automne entre le marron et le chocolat grand cru



Menu Polypus 85.00€

Avec plateau de fromage 94.00€ ou fromage travaillé 96.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

Accord mets et vins 4 temps 45.00€

Infusion dashi, foie gras doré, douceur de poireaux, spaghetti de mer



L'inspiration marine, confite à l'huile de figuier, extraction de figuier en sabayon, carottes glacées et condiment figue et citron



Caille fumée, l'élégance de la moquette, royale de persil, ail noir et jambon de Vendée



Charme d'automne entre le marron et le chocolat grand cru



Menu dégustation Gambera 125.00€

« Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 20h30 »

Accord mets et vins 6 temps 8cl 70.00€

Infusion dashi, foie gras doré, douceur de poireaux, spaghetti de mer



La langoustine et betterave, chèvre frais et sauce américaine de langoustine



L'inspiration marine, confite à l'huile de figuier, extraction de figuier en sabayon, carottes glacées et condiment figue citron



Caille fumée, l'élégance de la moquette, royale de persil, ail noir et jambon de Vendée



Notre rafraîchissement



Notre fromage travaillé



Variation autour de la pomme et éclats de fève de tonka



Notre Carte

- Les entrées -

Infusion dashi, foie gras doré, douceur de poireaux, spaghetti de mer

36€

L'éphémère des sous bois, déclinaison de champignons de saison

34€



- Le poisson -

L'inspiration marine, confite à l'huile de figuier,

extraction de figuier en sabayon, carottes glacées et condiment figue et citron

40€



- *La viande* -

Caille fumée, l'élégance de la moquette, royale de persil, ail noir et jambon de Vendée

38€



- *La suggestion de fromages* -

Plateau de fromages

13€



- *Les desserts* -

Promenade autour de la poire et le sarrasin

18€

Charme d'automne entre le marron et le chocolat grand cru

18€

Variation autour de la pomme et éclats de fève de tonka

19€

