



Fermé Lundi & Mardi
Closed on Mondays and Tuesdays

LA CARTE

Entrées / Starters :

Salade de Haricots verts, saumon mariné, noisettes <i>Green beans salad, marinated salmon, hazelnuts</i>	18€
Foie gras de canard à la poire <i>Foie gras with pear</i>	19€
Pomme de terre de noirmoutier, œuf dur <i>Potato from Île de Noirmoutier, boiled egg</i>	16€

Les Plats / Main course :

Tranche de foie de veau en persillade <i>Slice of veal liver in parsley</i>	24€
L'entrecôte normande au poivre vert <i>Normand steak with green pepper</i>	25€
Les gambas flambées au whisky <i>Blazed gambas with whiskey</i>	25€

*Nos garnitures: Frites, Salade

* Our sides : Fries, Salad

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

Le Fromage et Les Desserts / Cheese and Desserts :

Fromages, mesclun de salade <i>Cheese plate, salad mix</i>	7€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	11€
Baba aux agrumes <i>Citrus baba</i>	11€
Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	11€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon

Warm dish- Gourmet dessert around candy

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolo ou jus de fruits au choix)

Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

Discovering our rural gems...

*** Le pâté du bistro du Grand Cerf
The bistro's pâté

*

*** Velouté d'asperges vertes, roquefort
Green asparagus cream-soup with roquefort

*

*** Salade de Haricots verts, saumon mariné,
noisettes
*Green beans salad, marinated salmon,
hazelnuts*

*** Crêpine de queue de bœuf, zita à la crème
Crépinette of oxtail, zita with cream

*

*** Confit de canard maison, haricots à la
moutarde
*Homemade duck confit, green beans with
mustard*

*

*** Bar grillé, risotto au romarin
Grilled bar, rosemary risotto

*** Fromages, mesclun de salade
Cheese plate, salad mix

*

*** Financier du jour crème moka
Financier of the day, moka cream

*

*** Crème chantilly, fruits rouge langues de
chat
Whipped cream, red fruits cat's tongue

2 Plats par convive / 2 choices 29.00€

3 Plats par convive / 3 choices 35.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E

O'À LA BOUCHE

*** Foie gras de canard à la poire
Foie gras with pear

*

*** Sorbet pomme au calvados
Apple sorbet with calvados

*

*** Tranche de turbot laqué au cacao,
asperges au beurre d'orange
*Slice of turbot lacquered with cocoa,
asparagus with orange butter*

*

*** Fromages, mesclun de salade
Cheese plate, salad mix

*

*** Baba aux agrumes
Citrus Baba

45.00€ par personne / per guest

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

A vous, nos Hôtes :

On épluche

On émince

On émulsionne

On fait nos jus

On taille nos légumes

On déglace

On poêle

On saisit

On mijote

On vide nos poissons

On dresse

Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,

Celle du goût et de la fraîcheur,

Celle de la passion,

Qu'avec vous, nous souhaitons partager

Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.

To you, our guests :

We peel

We slice

We emulsify

We make our juices

We cut our vegetables

We deice

We pan

We seize

We simmer

We empty our fish

We garnish

This is the story we want to tell you in our cuisine,

That of taste and freshness,

That of passion,

Which we wish to share with you,

In the humility imposed by the rigor of this practice.

