



Notre carte

Les entrées froides

<i>Les 6 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Les 9 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Les 12 huîtres fines de claire n°3</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Assiette de Bœuf « V.F. » fumé maison</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Carpaccio de Saumon mariné à l'aneth et sa vinaigrette citronnée</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Assiette de jambon vendéen</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Salade de Saumon fumé maison</i> <i>(Salade, Saumon fumé, asperges, pamplemousse, crevettes)</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Saumon fumé maison et ses toasts</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Foie Gras de Canard maison « V.F. » accompagné de sa petite compotée de fruits</i> <i>Et de ses toasts chauds</i>	<i>20.00 €</i>

Les entrées chaudes

<i>Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail maison</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Les 12 escargots de Bourgogne à l'ail maison</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Salade Vendéenne</i> <i>(Salade, Bleu gourmand chaud sur toasts, jambon vendéen)</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Salade de Gésiers de Volaille « V.F. » confits dans sa graisse</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Feuilleté d'Asperges et sa crème ciboulette</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Salade de Crottin de chavignol chaud sur ses croûtons</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Salade périgourdine (salade, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras)</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Feuilleté de Noix de Saint-Jacques au Cidre et ses pommes flambées au Calvados</i>	<i>19.00 €</i>

Nos plats
Nos poissons

<i>Effilochée de Raie au beurre noisette et aux câpres</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Filet de Loup sauce moutarde, poivrons et poivre vert</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Filet de Saint-pierre grillé à l'huile d'olive vierge</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Filet de Daurade Royale sauce à l'oseille</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Sole meunière (200/300 grs)</i>	<i>30.00 €</i>

Nos viandes

<i>Faux- filet grillé (160 grs environ) « V.F » sauce au Bleu d'Auvergne</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Filet de Poulet « V.F. » au champagne</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Andouillette de Troyes » V.F » sauce dijonnaise</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Emincé de Rumsteck « V.F » grillé sauce crème de Porto</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Rognon de Veau » V.F » grillé aux herbes et son beurre maître d'hôtel</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Magret de Canard « V.F » au Miel et au vinaigre de framboise</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Pavé de Rumsteck » V.F. » façon Tournedos Rossini</i>	<i>24.50 €</i>
<i>Faux-filet grillée » V.F. » au gros sel de Guérande (300 grs environ)</i>	<i>29.00 €</i>
<i>Salade verte aux noix</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Plateau de Fromages</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Carte de Desserts</i>	<i>7.00 €</i>

Pour vos enfants de – 12 ans

Menu à 11.00 €

Steak haché maison, filet de poisson meunière ou nuggets de poulet accompagnés de frites ou d'un Assortiment de légumes

–

Plateau de fromages ou dessert au choix