



Côté Resto

Prix

Entrée + plat 31.00 € | Plat + Dessert 30.00 €

Entrée + plat + dessert 38.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert 44.00 €

✓ *Carpaccio de noix de St jacques d'Erquy marinées à la mandarine,
grenade, endivette amer et yaourt grec*

Ou

*Ravioles de champignons d'automne et sa crème forestière,
Magrets fumés, émulsion de persillade*

Ou

*Pressé de foie gras et jarret de cochon, gelée de Monbazillac,
Confit de pruneaux à l'Armagnac (supp. 4.00€)*

Tendre poulpe rôti, soupe de poissons de roche maison, sauce rouille et fenouil fondant

(supp.2.00 €)

Ou

Côte de cochon fermier IGP de Gascogne poêlée, mini navets et carotte aux agrumes,

*Jus à la bière brune « Mélusine » de Vendée**

Ou

✓ *Noix de St jacques gratinées aux noix, boudin noir,
céleri rave et fumet aux pommes acidulées*

Sélection de fromages affinés de notre fromager Laurent « sur un arbre perché »

Ou

Ma tarte tatin croustillante, Chantilly mascarpone vanillée et caramel de cidre

Ou

Ganache chocolat 75%, Equateur Fynca Garyth, sablé coco, sorbet banane| yuzu| yaourt

✓ *Suggestions du Chef*

« prix net service compris »

La Chaise Gourmande

