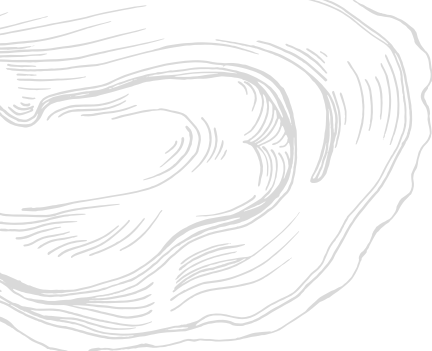




Menu

DE LA SEMAINE



MENU **BALADE DU PAYRÉ**

MENU À PARTIR DE 26€

Entrée – plat ou plat – dessert | 29€ entrée – plat – dessert (hors boissons)

ENTRÉES

PÊCHE ET PÊCHE

Chinchard mariné aux pêches de vignes, pousse de moutarde et pêches acidulées.

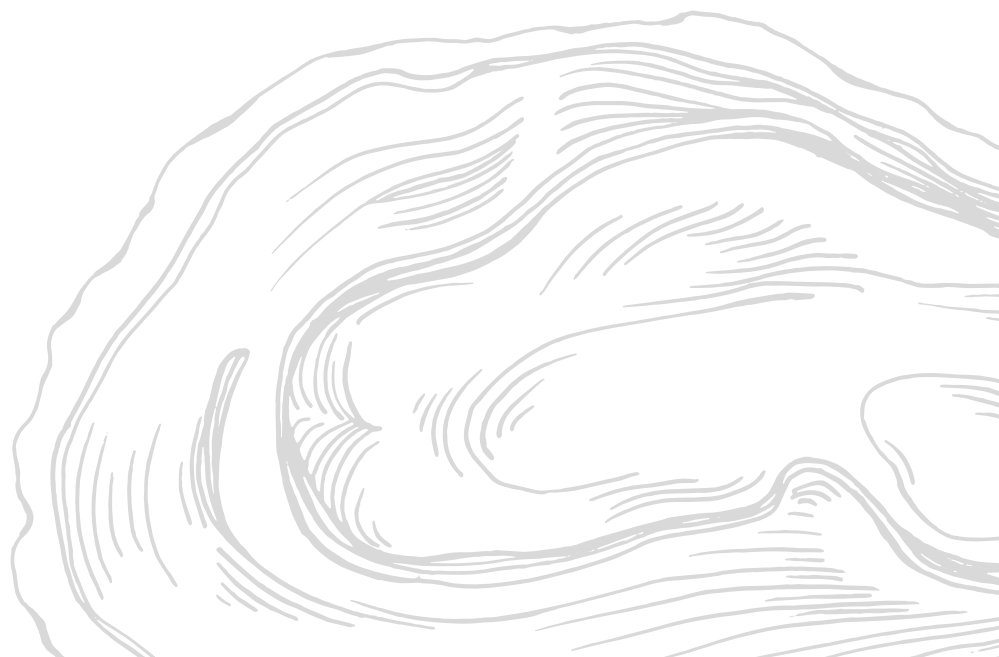
OU

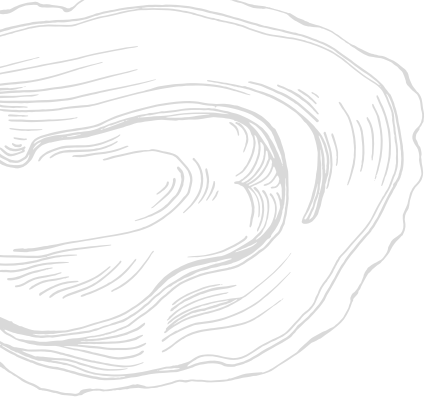
PROSPHATOS DE FABIEN

Fêta et pastèque rôtie au zaatar dans son gaspacho.

OU

L'une des entrées des gourmandises en Guittièrre + **6.00€**





MENU **BALADE DU PAYRÉ**

MENU À PARTIR DE 26€

Entrée – plat ou plat – dessert | 29€ entrée – plat – dessert (hors boissons)

PLATS

SÛPREME DE VOLAILLE EN BALLOTINE

Écrasé de pomme de terre aux herbes, jus corsé et pistou d'épinard.

OU

MERLU DE NOS CÔTES

Gratin d'aubergine et sauce aux amandes douces.

OU

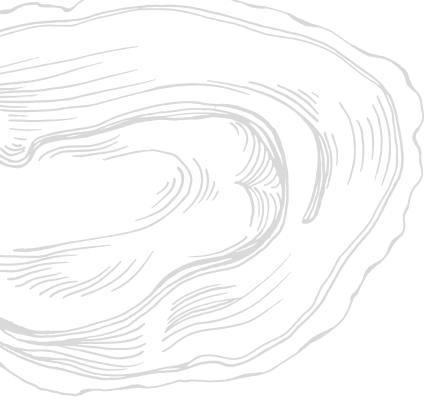
INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

collection de légumes de notre potager,
jus végétal aux notes acidulées

OU

L'un des plats des Gourmandises en Guittièrre + **12.00€**





MENU **BALADE DU PAYRÉ**

MENU À PARTIR DE 26€

Entrée - plat ou plat - dessert | 29€ entrée - plat - dessert (hors boissons)

DESSERTS

TIRAMISU VENDÉEN

Tiramisu revisité à la Trouspinette par notre chef pâtissier Clément.

OU

LA FORÊT VERTE

Génoise cacao, mousse onctueuse à la cerise et glace estragon.

OU

L'un des desserts des Gourmandises en Guittière + **4.00€**

Boissons non incluses, Prix Net TTC, Service compris

(* **UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉS**)

