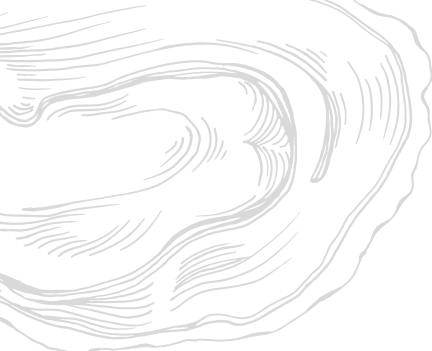




Menu

DE LA SEMAINE



MENU **BALADE DU PAYRÉ**

MENU À PARTIR DE 26€

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

ENTRÉES

BUTTERNUT ET ŒUF

En velouté, œuf parfait, graines de courge croustillantes

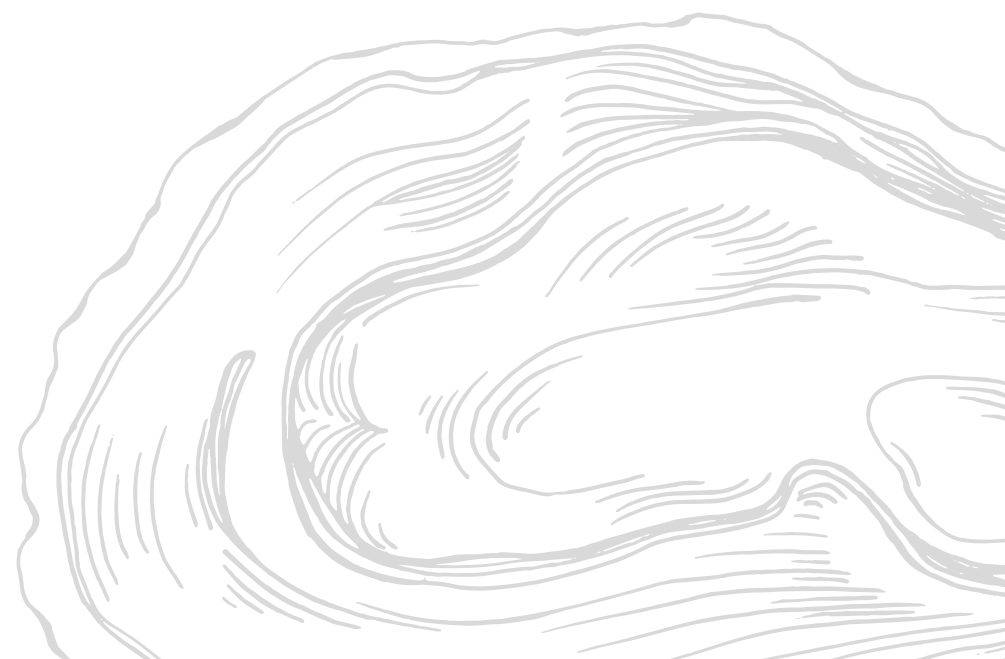
OU

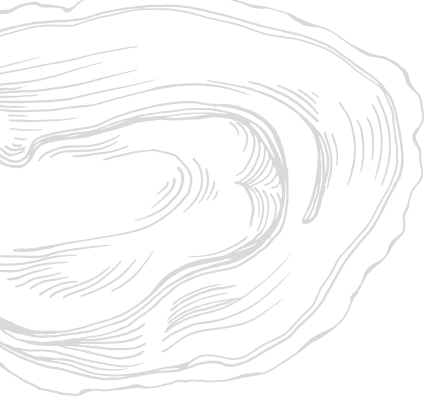
CHAMPIGNONS DE SAISON

En feuilleté, condiment parmesan et pickles de graines de moutarde

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

RETOUR DE PÊCHE

Déclinaison de betteraves en couleurs, beurre rouge

OU

PORC VENDÉEN

Grillé, pommes de terre fondantes et poivrons confits,
jus corsé aux herbes du Brandois

OU

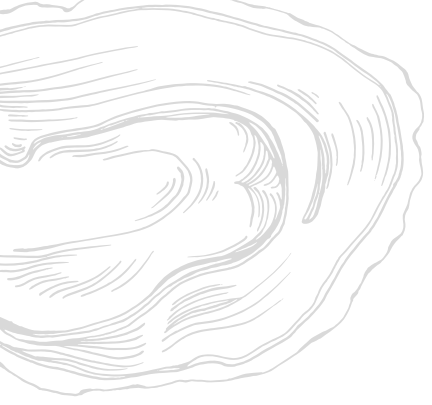
INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

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

OU

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





MENU **BALADE DU PAYRÉ**

MENU À PARTIR DE 26 €

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

DESSERTS

COING ET CHOCOLAT BLANC

Parfait glacé, coing confit et croustillant chocolat blanc

OU

TIRAMISU DE CLÉMENT

Aux agrumes, biscuit cuillère citron vert et sorbet orange

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**)

