



Notre carte

Les entrées froides

<i>Les 6 huîtres fines de claire n°3</i>	10.00 €
<i>Les 9 huîtres fines de claire n°3</i>	15.00 €
<i>Les 12 huîtres fines de claire n°3</i>	20.00 €
<i>Assiette de Bœuf « V.F. » fumé maison</i>	12.00 €
<i>Carpaccio de Saumon mariné à l'aneth et sa vinaigrette citronnée</i>	12.00 €
<i>Assiette de jambon vendéen</i>	10.00 €
<i>Salade de chèvre et de jambon Vendéen parsemée de noix et huile d'olive</i>	11.50 €
<i>Salade de Saumon fumé maison</i> <i>(salade, Saumon fumé, asperges, pamplemousse, crevettes)</i>	14.00 €
<i>Saumon fumé maison et ses toasts</i>	17.50 €
<i>Foie Gras de Canard maison « V.F. » accompagné de sa petite compotée de fruits</i> <i>Et de ses toasts chauds</i>	20.00 €

Les entrées chaudes

<i>Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail maison</i>	6.00 €
<i>Les 12 escargots de Bourgogne à l'ail maison</i>	12.00 €
<i>Soupe de poissons maison accompagnée de sa rouille et de ses croûtons</i>	12.00 €
<i>Salade de Gésiers de Volaille « V.F. » confits dans sa graisse</i>	11.00 €
<i>Cuisse de Grenouille à la provençale</i>	14.50 €
<i>Feuilleté de Crottin de Chavignol au miel sur son lit de salade</i>	15.00 €
<i>Salade périgourdine (salade, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras)</i>	14.50€
<i>Feuilleté de Noix de Saint-Jacques au Cidre et ses pommes flambées au Calvados</i>	18.00€
<i>Poêlée de Gambas n°1 flambées au Cognac</i>	20.00 €

Nos plats
Nos poissons

<i>Effilochée de Raie au beurre noisette et aux câpres</i>	15.00 €
<i>Filet de Loup sauce moutarde, poivrons et poivre vert</i>	14.00 €
<i>Filet de Saint-pierre grillé à l'huile d'olive vierge</i>	20.00 €
<i>Filet de Daurade Royale à l'huile vierge et au basilic</i>	21.00 €
<i>Sole meunière (300/400grs)</i>	30.00 €

Nos viandes

<i>Faux- filet grillé « V.F »sauce au Bleu d'Auvergne</i>	15.00€
<i>Filet de Poulet « V.F. »au champagne</i>	11.50 €
<i>Andouillette de Troyes »V.F.» sauce dijonnaise</i>	11.50 €
<i>Cuisse de Canard confit « V.F. » par nos soins et ses pommes sarladaises</i>	15.00 €
<i>Emincé de Rumsteck « V.F » grillé sauce aux Morilles</i>	21.00 €
<i>Fricassée de Rognon de Veau »V.F.» à la charentaise</i>	16.00 €
<i>Magret de Canard « V.F »au Miel et au vinaigre de framboise</i>	17.00 €
<i>Pavé de Rumsteck »V.F. » façon Tournedos Rossini</i>	24.50 €
<i>Faux-filet grillée »V.F. » au gros sel de Guérande (300 grs environ)</i>	25.00 €
<i>Salade verte aux noix</i>	2.00 €
<i>Plateau de Fromages</i>	5.50 €
<i>Carte de Desserts</i>	7.00 €

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

