

MENU DÉJEUNER

Le midi du mercredi au vendredi
(hors jours fériés)

12 AU 21 NOV 2025

LE HARENG FUMÉ

Grillé à la flamme - Pomme de terre fleur de sel - Sauce Hollandaise

LE POIREAU

Comme un poireau vinaigrette - Sauce ravigote estragon - Vieux Rodez

LE CANARD

La cuisse confite façon Parmentier - Fruits secs - Roquette

LE LIEU NOIR

Juste nacré - Sarrasin - Petits légumes - Sauce Blanquette

Une alternative végétarienne peut vous être proposée. N'hésitez pas à solliciter notre équipe

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

LE CHOCOLAT ET LA VANILLE

Profiterole maison glace vanille sauce chocolat noir

LA CLÉMENTINE

Façon cheesecake - Biscuit croustillant - Coulis clémentine

2 séquences 27€ - 3 séquences 32€

Prix net service compris



MENU DECOUVERTE

Soir, Week-end et jours fériés

LA LANGUE DE BOEUF HOMMAGE À MA GRAND MÈRE

Carotte - Poutargue - Foie gras

LE LIEU JAUNE DE LIGNE

Farci et juste nacré - Moules - Chou Kale

LE VEAU DE LAIT SOUVENIR D'UN VITELLO TONNATO

Cru et cuit - Anchois - Câpres - Cajou

LA TRUITE DE DORDOGNE

Cuite à l'unilatéral - Pomme de Terre - Cagouilles du Maine

LE MAGRET DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Rôti sur la peau - Betterave - Jus de viande

CHAMPIMARRON

Grillés - Gnocchis - Brebis - Bouillon de champignon

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

LA CHATAIGNE DU LIMOUSIN

Comme une mousse légère - Ail noir - Mandarine

LE CHOCOLAT NOIR VALRHONA

Fruits secs - Caramel beurre salé - Sarrasin

LE COING

Confit façon Tatin - Sorbet coing - Crème Vanille

Menu 3 séquences 56€

Accord Mets et Vins 2 accords 16€ - 3 accords 24€



MENU INSTINCT

Midi et soir du Mercredi au Samedi
et Dimanche midi

Composé des inspirations du Chef, laissez-vous guider.
Ce moment doit être choisi par l'ensemble de la table, faites nous
seulement part de vos éventuelles allergies et intolérances.

6 séquences - 82€

6 séquences + 4 accords - 118€

6 séquences + 6 accords - 133€

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

LA VOLAILLE

Façon cordon bleu maison - Mousseline de pomme de terre - Jus

LE CHOCOLAT

En bâtonnet façon "Magnum" Vanille Chocolat

Plat + dessert - 19€

Prix net service compris

MENU DÉJEUNER SPÉCIAL FÊTES

Le midi du mercredi au vendredi

10 AU 19 DÉCEMBRE 2025

LA TRUITE DE DORDOGNE

Gravlax de truite de Dordogne - Pomme de terre fleur de sel -
Crème de Haddock fumé - Pickles de graines de moutarde

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit maison - Brioche toastée de la maison Renard -
Chutney pomme vinaigre de vin rouge

L'OEUF FERMIER

Cuit à 64 degrés - Crème de Panais - Noisette - Croutons

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Farcie aux champignons et cuite basse température - Mousseline de potimarron - Potimarron grillé - Jus de viande

LE MERLU DE LIGNE

Gnocchi de ricotta maison - Crème vichyssoise - Écume de lard de cochon Cul Noir - Noisette torréfiées

Une alternative végétarienne peut vous être proposée. N'hésitez pas à solliciter notre équipe

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA CARTE - 14€

LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme Golden confites - Crème légère vanille bourbon - Glace Sarrasin soufflé

LE CHOCOLAT NOIR 64%

En tartelette façon "Snickers" - Crèmeux chocolat - Caramel beurre salé - Glace Pop Corn

MENU DU 31 DECEMBRE 2025

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,
faite nous seulement part d'éventuelles
intolérances ou allergies

LA TRUITE DE DORDOGNE

Gravlax de truite de Dordogne - Pomme de terre - Haddock fumé

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

BLEU DES CAUSSES - POIRE

Léger et onctueux - Poire caramélisé

LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

LE CHOCOLAT NOIR 64%

Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

7 séquences 109€

7 séquences + 4 accords vin 149€

7 séquences + 7 accords vin 179€

Prix net service compris

MENU DU 1ER JANVIER 2026

Menu unique, choisi par l'ensemble de la table,
faite nous seulement part d'éventuelles
intolérances ou allergies

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ DIDIER COTTE

Foie gras mi-cuit - Brioche - Chutney pomme vinaigre

LA SAINT JACQUES BRETONNE

Juste snackée - Salsifis rôtis - Écume de corail

LE CANARD DES MONTS DE BLOND

Le Magret cuit sur la peau - Betterave - Jus de canard

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (SUP 14€)

LA POMME DU LIMOUSIN

Comme une Pavlova - Pomme - Vanille - Sarrasin

LE CHOCOLAT NOIR 64%

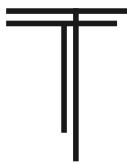
Façon "Snickers" - Chocolat - Caramel - Pop Corn

5 séquences 79€

5 séquences + 3 accords vin 109€

5 séquences + 5 accords vin 159€

Prix net service compris



CARTE DES BOISSONS

EAUX

Eau microfiltrée plate (Castalie)
Eau microfiltrée gazeuse (Castalie)

SOFTS

Limonade, Brasserie La Rocheloise
Fizz Cola, Maison Meneau
Thé vert glacé pêche, Maison Meneau
Jus d'orange, Maison Meneau
Jus de pomme, Maison Meneau
Jus d'abricot, Maison Meneau
Jus de tomate, Maison Meneau

BIÈRES ARTISANALES

NANO-BRASSERIE GEMM'7
Oradour-sur-Vayres

Bière blonde "Explosion fruitée"
Bière blonde "English IPA"
Cervoise médiévale "Bière de Gruit"

APÉRITIFS

Coupe de Champagne
Liqueur de menthe de Vendée
Apéritif de châtaigne
Pineau blanc / rouge
Vermouth de Vendée blanc / rouge

COCKTAILS

Mocktail du moment
Cocktail du moment"
Cocktail "Alchimy Roots: Café, miso, panais"
Cocktail "Brise d'Automne: pomme, châtaigne"

SPIRITUEUX

	75cl	2cl
5.	Pastis de Vendée, Distillerie Vrignaud	4.
5.	Gin de Vendée, Distillerie Vrignaud	4.
	Gin de Malbec, Fabien Jouves	5.
33cl	Gin Hostile, French Booze Project	5.
	Rhum Depaz "Victor"	5.
6.	Rhum Opthimus "Master Sélection"	6.
6.	Rhum Trois Rivières VSOP	7.
5.	Whisky Connemara	5.
6.	Whisky Bellevoye "Sauternes Finish"	6.
6.	Whisky Bellevoye "Bourbon Finish"	6.
6.	Whisky Michard	7.
6.	Vodka de Vendée, Distillerie Vrignaud	4.
	Cognac VSOP, Claude Thorin	7.
	Cognac XO, Claude Thorin	9.
	Poire William, Louis Roque	5.
	Mirabelle, Louis Roque	5.
33cl	Calvados, Louis Roque	5.
	Armagnac XO, Louis Roque	6.
8.	Chartreuse verte	4.
8.		
9.		

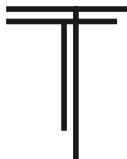
BOISSONS CHAUDES

8cl	Café sélection Expresso ou Allongé	3.0
	Café Bio d'exception Expresso	3.5
I4.	Café noisette	3.3
7.	Cappuccino	4.2
7.	Café double	6.0
7.	Thé vert	4.0
8.	Thé vert menthe	4.0
	Thé noir à la Bergamote	4.0
	Infusion Verveine	4.0
	Infusion Camomille/Agrumes	4.0

I0.

I2.

I2.



VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

Champagne Sophie Cossy brut Ier cru "Eclats" 12cl 14.

VINS BLANCS SECS

Languedoc, Mas des Agrunelles "marsanne & grenache, Nicot" 2024	9.0
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière "Gras mouton" 2023	8.5
VDF (Tarn), Domaine Des Causses Marines "Les Greilles" 2021	7.0
Vouvray, Domaine du Facteur "Le Facteur Su'l'Vélo" 2024	9.5

VINS ROUGES

VDF (Saumurois), D. Calvez Bobinet "Blouge, Ipanéma" NM	7.5
Cahors, Chateau le Castella "Les Escots" 2022	6.0
Beaujolais, Jean Max "Le rouge au lièvre" 2023	8.5
Rasteau, Domaine de la Luminaille "Luminaris" 2022	9.0

VINS BLANCS TENDRES ET MOELLEUX

Côtes de Bergerac, Domaine Julien Auroux "assemblage, Tout Doux" 2024	7.0
VDF (Dordogne), Château Barouillet "Monbazar" 2021	9.5

VINS ROSÉS

IGP Vin de Méditerranée, Domaine de la Réaltière "Pastel" 2024	7.0
--	-----



BULLES ET CHAMPAGNES

VDF (Savoie), Domaine Giachino "jacquère, Giac'Bulles" 2024	45.
VDF (Dordogne), Château Barouillet "assemblage, Splash" 2023	43.
VDF (Côte d'Or), Domaine AMI "assemblage, Amiami Vice" 2023	50.
Champagne Sophie Cossy "Brut Ier cru, Eclat"	68.
Champagne Dremont-Marroy "Le Triaud"	72.
Champagne Veuve Fourny "Blanc de blancs Vertus Premier Cru"	96.
Champagne Jacquesson "747" 2019	I39.
Champagne Ruppert-Leroy "Fosse Grély" 2020	I05.
Champagne Ruppert-Leroy "Puzzle"	II0.
Champagne Ruppert-Leroy "Blanc de pinot noir, Les Cogniaux" 2020	II5.
Champagne Ruppert-Leroy "Blanc de pinot noir, Papillon" 2020	I05.

VINS BLANCS TENDRES & MOELLEUX

VDF (Dordogne), Château Barouillet "assemblage, Monbazar" 2021	46.
Ratafia (Quercy, rouge), Domaine des Croisilles "solera de malbec"	48.
Alsace, Domaine Neumeyer "Gewurtztraminer, Taureau-Sterkopf" 2023	46.
VDF (Piémont Pyrénéen), Le Bois Sacré "Theotokos" 2024	45.
Côtes de Bergerac, Domaine Julien Auroux "assemblage, Tout Doux" 2024	36.

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Domaine La Navicelle "Piste rose" 2023	36.
IGP Méditerranée, Domaine de la Réaltière "Pastel" 2024	39.

VINS ORANGES

VDF (Quercy), Mas del Périé "assemblage, Skin Contact" 2024	42.
VDF (Savoie), Domaine Giachino "jacquère, Marius et Simone" 2022	55.
VDF (Vallée de l'Agly), Domaine Danjou-Banessy "muscat, Supernova" 2024	61.
VDF (Auvergne), Les Ussels "les 3 grenaches, Nyiramachabelli" 2022	59.

VINS BLANCS SECS

75cl

Vin blanc - ALSACE -

Alsace, Domaine Barmès-Buecher "Riesling Rosenberg" 2023 58.

Vin blanc - BOURGOGNE - du Nord au Sud

Petit Chablis, Sébastien Christophe 2023 42.
Chablis, Château de Béru "Terroir de Béru" 2022 65.
Bourgogne, Chapuis & Chapuis 2024 63.
Bourgogne, Clos du Moulin aux Moines "Clos de la Perrière" 2023 64.
Bourgogne, Domaine de La Cras 2023 77.
Marsannay, Domaine Bruno Clair 2018 72.
Hautes côtes de Beaune, Tercet par Marc Soyard 2023 72.
Saint Romain, Domaine François Carillon "Combe Bazin" 2022 95.
Chassagne-Montrachet, Domaine François Carillon 2022 180.
Puligny-Montrachet 1er cru, Domaine François Carillon "Les Perrières" 2022 370.
Bouzeron, La Chaume des Lies "aligoté" 2022 68.
Montagny, Marthe Henry 2021 79.

Vin blanc - JURA -

VDF, Domaine de Cavarodes "chardonnay, Méandres" 2018 75.
Arbois, Domaine Dugois "chardonnay, Terre de Marne" 2023 39.
Arbois, Domaine de La Tournelle "Fleur de Savagnin" 2020 "VO" 99.
Arbois, Domaine de La Tournelle "chardonnay, Cul de Brey" 2020 74.
Arbois, Les Canons de Jean "chardonnay, Capucine" 2022 73.
Côtes du Jura, Domaine des Marnes Blanches "chardonnay, Les Molates" 2023 48.
Côtes du Jura, Domaine Les Pieds sur Terre "chardonnay, Les Trouillots" 2021 68.
Côtes du Jura, Domaine Ganevat "En Billat Chardonnay" 2018 210.
VDF (Sud Revermont), Domaine Didier Grappe "chardonnay, Novelin" 2022 46.

Vin blanc - RHONE - du Nord au Sud

Crozes-Hermitage, Domaine Habrard 2024 58.
VDF (Ardèche), La Ferme des 7 Lunes "Viognier, Roussanne" 2024 52.

Vin blanc - du LANGUEDOC au ROUSSILLON -

75cl

VDF (Contreforts du Larzac), Mas des Agrunelles "viognier, La Vallière" 2024	42.
Languedoc, Mas des Agrunelles "marsanne & grenache, Nicot" 2024	39.
IGP Pays de l'Hérault, Mas Jullien "assemblage de 6 cépages" 2015	72.
Côtes du Roussillon, D. Danjou-Banessy "les 3 grenaches, Clos des Escounils" 2015	95.
IGP Côtes Catalanes, Domaine Danjou-Banessy "les 3 grenaches, Clos des Escounils" 2023	78.

Vin blanc - PROVENCE -

VDF (Alpilles), Domaine Henri Milan "roussanne, La Carrée" 2021	90.
---	-----

Vin blanc - LOIRE - de l'estuaire à Roanne

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, La Pépière "Gras Mouton" 2023	39.
VDF (Maine et Loire), Domaine Deboutbertin "Chenin, Achillée" 2017	52.
VDF (Maine et Loire), Domaine Thomas Batardière "Chenin, Esprit Libre" 2022	72.
Savennières, Thibaud Boudignon "Frémire" 2019	II5.
Savennières, Thibaud Boudignon "Clos de la Hutte" 2018	I25.
Touraine, La Grange Tiphaine "sauvignon, Trinqu'âmes" 2024	39.
Vouvray, Domaine du Facteur "Le Facteur Su'l'Vélo" 2024	4I.
VDF (Nièvre), Domaine Alexandre Bain "La Levée" 2023	72.
VDF (Nièvre), Domaine Alexandre Bain "Les Grandes Hâtes" 2023	79.
VDF (Nièvre), Domaine Alexandre Bain "Pierre Précieuse" 2020	II0.
Sancerre, Vincent Gaudry "Tournebride" 2023	58.
Sancerre, Sébastien Riffault "Skeveldra" 2013	II0.

Vin blanc - SAVOIE/BUGEY -

Bugey, Domaine des Mangeux d'Pierre "chardonnay, Les Sentes" 2021	4I.
Savoie, Domaine Giachino "jacquère, mondeuse blanche, Monfarina" 2024	44.
Savoie, Domaine Giachino "jacquère, Primitif" 2023	45.
Savoie, Domaine Camille et Mathieu Apffel "Jacquère, Avant la Tempête" 2023	44.

Vin blanc - SUD-OUEST -

VDF (Dordogne), Château Barouillet "assemblage, Bergecrac" 2023	39.
VDF (Dordogne), Château Lestignac Hors les Murs "assemblage, Blizzard" 2024	39.
VDF (Dordogne), Château Lestignac "assemblage raisins & fruits, Septembre" 2024	48.

VINS ROUGES

75cl

Vin rouge - ALSACE -

Alsace, Domaine Neumeyer "pinot noir, Berger-Schaefferstein" 2022 51.

Vin rouge - BEAUJOLAIS -

VDF, Nathalie Banes "Moulin la Blanche" 2023 38.
VDF, Julien Merle "Babillage" 2023 39.
AOP Beaujolais, Jean Max "ext'Hase" 2023 43.
AOP Beaujolais, Jean Max "Dame Jeanne" 2022 53.

Vin rouge - BORDEAUX -

Bordeaux, Vignobles Pueyo "La Fleur Garderose" 2021 40.
Côtes de Bourg, Les Demoiselles du Château Falfas 2024 46.
Haut-Médoc, Clos du Jaugueyron 2021 56.
Margaux, Clos du Jaugueyron "Nout" 2019 95.
VDF, Château Le Puy "Emilien" 2019 80.
Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy "Emilien" 2013 I30.
Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy "Emilien" 2014 I30.
Francs Côtes de bordeaux, Château Le Puy "Emilien" 2016 I30.
VDF, Château Le Puy "Barthélémy" 2020 490.
Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy "Emilien" 2005 340.
Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy "Barthélémy" 2001 660.
Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy "Emilien" 1989 950.

Vin rouge - BOURGOGNE - du nord au sud

Bourgogne, Chapuis & Chapuis "Côte d'or" 2024 59.
Bourgogne, Clos du Moulin aux Moines "Clos de la Perrière" 2022 68.
Bourgogne, Domaine de La Cras Marc Soyard 2023 79.
Gevrey-Chambertin, Domaine David Duband 2022 II9.
Morey-Saint-Denis 1er cru, Domaine David Duband "Les Broc" 2022 I6I.
Chambolle-Musigny 1er cru, Domaine David Duband "Les Sentiers" 2022 252.
Nuits-Saint-Georges 1er cru, Domaine David Duband "Les Procès" 2022 I6I.
VDF (Côte d'Or), Domaine AMI "pinot noir & aligoté, Amiami Vice" 2023 50.
Savigny-les-Beaune, Domaine AMI "Dessus de Vermots" 2022 96.
Pommard, Tercet par Marc Soyard 2023 I75.
Coteaux Bourguignons, La Chaume des Lies "gamay" 2023 54.
Mercurey, Domaine Derain "La Plante Chassey" 2022 87.

Vin rouge - JURA -

Arbois, Domaine Dugois "Ploussard La Sombarde" 2023	38.
Arbois, Domaine les Canons de Jean "Le Coup de Plou" 2023	73.
Arbois, Domaine Les Canons de Jean "trousseau, Pt'it Prince" 2023	74.
Arbois, Domaine de La Tournelle "ploussard, Uva" 2022	58.
Côtes du Jura, Domaine des Marnes Blanches "Ploussard" 2022	52.
Côtes du Jura, Domaine Les Pieds sur Terre "trousseau, Les Trouillots" 2023	68.
VDF, Domaine de La Grapp'a "assemblage, Père Guy" 2023	72.
VDF, Domaine de La Grapp'a "Pinot noir" 2023	72.
VDF, Domaine de La Tournelle "petit béclan, trousseau & syrah, Cul de Brey"	69.
VDF, Domaine Didier Grappe "assemblage,Les Insouciantes" 2022	50.

Vin rouge - du LANGUEDOC au ROUSSILLON -

Terrasses du Larzac, Mas des Agrunelles "syrah, grenache, carignan, L'indigène" 2022	44.
Limoux, Domaine Les Hautes Terres "malbec, merlot, Maxime" 2022	44.
VDF (Montagne Noire), Domaine Ledogar "assemblage, Rebond" 2023	36.
IGP Côtes Catalanes, D. Danjou-Banessy "assemblage, La Truffière" 2023	80.
IGP Côtes Catalanes, Domaine Danjou-Banessy "carignan noir, Les Myrs" 2023	II3.
Côtes du Roussillon Villages, Domaine Danjou-Banessy "grenache noir, Estaca" 2015	I59.

Vin rouge - LOIRE - de l'estuaire à Roanne

VDF (Maine & Loire), Domaine Deboutbertin "assemblage,Tout Rouge" 2022	48.
VDF (Maine & Loire), Domaine Deboutbertin "cab. franc, La Noue Blanchard" 2019	48.
VDF (Maine & Loire), Domaine Deboutbertin "Aunis Etoilé" 2022	52.
.	
VDF (Saumurois), D. Calvez Bobinet "CF, P. d'Aunis, Grolleau & Chenin ,Ipanéma" NM	39.
Saumur Champigny, Domaine Les Murailles Neuves 2022	40.
VDF (Indre et Loire), Domaine du Facteur "cab franc & côt, La ptite musette" 2021	38.
VDF (Indre et loire), D. du Facteur "gamay, P. d'aunis, Le Facteur Su'l'Vélo" 2023	42.
Chinon, Geoffrey de Noüel "Les Noraies" 2021	45.
Chinon, Jerome Lenoir "Les Roches" I990	I80.
Sancerre, Domaine Reverdy Ducroux "Beau Regard" 2022	49.

Vin rouge - PROVENCE -

75cl

VDF (Alpilles), D. Henri et Théophile Milan "grenache, syrah & cab franc, Haru" 2024	46.
VDF (Alpilles), Domaine Milan "grenache & syrah, Le Clos Milan" 2021	72.
VDF (Sainte Victoire), Domaine Le Temps des Rêveurs "assemblage, Sirène" 2022	4I.
VDF (Sainte victoire), Domaine Le Temps des Rêveurs "syrah, Immortels" 2021	6I.

Vin rouge - RHÔNE - du nord au sud

Crozes-Hermitage, Domaine Habrard 2022	58.
Crozes-Hermitage, Domaine Dard et Ribo 2023	97.
Hermitage, Domaine Dard et Ribo 2023	I87.
Saint-Joseph, Domaine Dard et Ribo 2023	II2.
VDF (Ardèche), Domaine Jérôme Jouret "syrah, La Coulée douce" 2023	36.
VDF (Ardèche), Hervé Souhaut, "gamay, La Souteronne" 2022	46.
VDF (Duché d'Uzès), Domaine du Petit Oratoire "T'as poussé le bouchon trop loin" 2022	38.
VDF (Duché d'Uzès), Domaine du Petit Oratoire "assemblage, Supercinq" 2024	40.
VDF (Vaucluse), Domaine Houillon "grenache, Vieilles Vignes" 2023	68.

Vin rouge - SAVOIE/BUGEY -

IGP Coteaux de l'Ain, D. Camille et Mathieu Apffel "p. noir & mondeuse, Soleyane" 2023	42.
IGP Coteaux du Grésivaudan, Domaine Giachino "assemblage, Frères Giac" 2023	47.

Vin rouge - SUD-OUEST - du nord au sud

VDF (Périgord Pourpre), Château Barouillet "assemblage, Bergecrac" 2024	39.
VDF (Périgord Pourpre), Château Lestignac Hors les Murs "blouge, Pagaille" 2023	39.
Pécharmant, Château Barouillet "assemblage" 2022	44.
Côtes de Duras, Domaine Mouthes le Bihan "assemblage, Aimé Chai" 2019	36.
Vin de France, Clos des Figuiers "merlot, Soleil Noir" 2023	4I.
Cahors, Domaine Cosse Maisonneuve "malbec & merlot, Le Combal" 2020	40.
Gaillac, Domaine V Peyres "braucol & duras, Amassa" 2022	50.
Fronton, Domaine Plaisance Penavayre "negrette, syrah & cab.franc, Le Rouge" 2023	38.
Irouléguy, Domaine Bordaxuria "cab. franc & tannat" 2021	54.