

## *Menu Du Marché*

Entrée/Plat/Dessert **23.00 €**

Entrée/Dessert **17,00 €**

Plat/Dessert **18,50 €**

Entrée/Plat **19,50 €**

Entrée/Plat/Dessert/1 verre de vin/ 1 Café **27.00 €**

Formules disponibles du mardi au vendredi midi.

Ces menus sont établis par le Chef suivant les produits du marché  
Et les saisons.

Tout changement entre les menus entrainera un supplément

Prix nets TTC (TVA à 10 %)

*Le Rive Gauche*

*Découverte de Saveurs à 12,50 €*

Entrée/ Plat/ Dessert

Enfant jusqu'à 10 ans

*Eveil des Papilles à 21,00 €*

Menu Tradition « Saveurs Régionales »

Entrée/ Plat/ Dessert

Adolescent jusqu'à 16 ans

Prix nets TTC (TVA à 10%)

*Le Rive Gauche*

*Menu Epicurien autour du Homard 75.00 €*

Homard, ris de veau, morille et oignons nouveaux

\*\*\*

Navarin de homard au foie gras poêlé, légumes printaniers

\*\*\*

Farandole de fromage de la Maison Yvrenogean et fromage de chèvre  
de chez Mr Silloray (9 € de supplément)

\*\*\*

Finger chocolat aux pistils de fleurs de crocus du vignoble

Prix nets TTC (TVA à 10%)

*Le Rive Gauche*

## *Menu Tradition « Saveurs Régionales »*

Entrée/Plat **28.50 €**

Plat/Dessert **26.50 €**

Entrée/Plat/Dessert **32.00 €**

Fromage **9.00 €**

Entrée/Poisson/Viande/Dessert **42.50 €**

### Eveil du Palais

\*\*\*

Le petit pois dans tous ses états, escargot de Vendée « maison Royer », crème ail  
des ours au jambon Mangalica

Ou

Asperge confite et crue, œuf miroir au saumon mi fumé de l'Ile de Bomlo  
espuma de maïs

\*\*\*

Lieu jaune de nos côtes, viennoise d'agrumes, polenta d'asperges  
à l'huile de pistache

Ou

Suprême de pintade farci à l'ail noir, tartine de pied de porc au foie gras,  
légumes primeurs

\*\*\*

Douceur des Beaux de Provence, mangue, abricot, fruits secs

Ou

Fraise, citron, pistache

Tout changement entre les menus entrainera un supplément

Prix nets TTC (TVA à 10%)

*Le Rive Gauche*

## *Escapade Gourmande du Rive Gauche ...*

Entrée/Dessert **30.50 €**

Entrée/Plat **40.00 €**

Entrée/Plat/Dessert **44.50 €**

Plat/Dessert **35.00 €**

Fromage **9.00 €**

Entrée/Poisson/Viande/Dessert **55.00 €**

Eveil du Palais

\*\*\*

Mikado d'asperge, rémoulade de homard, langoustine raidie au jambon Bellota et son jus iodé

Ou

Foie gras poêlé, espuma de morilles, pomme Granny et sorbet anisé

\*\*\*

Sandre de Loire, tajine de légumes et fruits secs au safran du vignoble à la moëlle

Ou

Barbu, coquillage, mitraille, oignons nouveaux et morille, beurre de coriandre

*Le Rive Gauche*

*... Menu Escapade Gourmande du Rive Gauche*

Noisette d'agneau fermier de Vendée au thé vert et sel de Guérande, amande et olive  
Taggiasche

Ou

Quasi et ris de veau, anguille fumée, chou-fleur, fève, cébette, tatin de pomme  
de terre nouvelle

\*\*\*

Farandole de fromage de la maison Yvrenogean et fromage fermier de chèvre de  
chez Monsieur Silloray (9 € de supplément)

\*\*\*

Finger chocolat aux pistils de fleurs de crocus du vignoble

Ou

Douceur Valrhona framboise, poivron rouge

Ou

Rhubarbe, amande miel d'acacia aux fraises de Pays

Tout changement entre les menus entrainera un supplément

Prix nets TTC (TVA à 10%)

*Le Rive Gauche*