



MAISON LOU VARD

DINER

Formule découverte

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT = 25€

Formule table d'hôte

ENTRÉE-PLAT-DESSERT = 35€

AVEC TERRINE D'ACCEUIL MAISON

Entrées

Gnocchis de patates douces 9.00€

poires au vin rouge, copeaux de mimolette, émulsion à la sauge

Oeuf meurette 9.00€

œuf poché, sauce meurette, compotée d'échalottes et son pain pétri au vin rouge

Saumon gravlax 9.00€

Condiments gingembre et betterave

Médaille de foie gras maison 12.00€

A la vanille, chutney d'oignons, pains toastés
supp 3€ en formule

Soupe de potiron 9.00€

Cacahuètes et oignons frits, coriandre fraîche

Céviche de daurade 9.00€

Marinade à l'orange, citron et gingembre

Plats

Risotto de petit épeautre de la ferme du Chailloué 20.00€

Légumes croquants, émulsion de pain grillé

Ballotine dégléfin et fondue de poireux 20.00€

beurre blanc et chips verte de poireaux

Onglet de bœuf 20.00€

Gratin dauphinois parfumé au romarin "cuit au four du boulanger"

Filet de canette 22.00€

Topinambours écrasés et rôtis, jus de viande au figues séchées

Joue de bœuf braisée au vin rouge 20.00€

Poêlée de champignons et carottes

Burger au petit épeautre 20.00€

Sauce champignons, steak haché, mesclun, compotée d'oignons, comté, chips d'oignons

Desserts de la maison

Baba au rhum de steph et sa chantilly maison 9.50€

Teurgoule maison cuite dans le four du boulanger 9.50€

au choix vanille ou cannelle "servie à discrétion"

Millefeuilles vanille minute 9.50€

Tatin sur son croustillant feuilleté 9.50€

au choix: glace vanille maison ou crème d'Isigny

Métiss 9.50€

mousse chocolat légère, insert crème brûlée vanille, biscuit cacao sans farine

Panier de fruits frais signature 9.50€

Fond de tarte croustillant, crème diplomate, fruits et coulis de fruits rouges ou de mangue

Assiette de fromages et son pain maison 9.00€

Tous les plats et pains servis à table sont fabriqués maison



MAISON LOU VARD

DINNER

Discovery formula

STARTER-MAIN COURSE OR
MAIN COURSE-DESSERT = 25€.

Guest table formula

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT = 35€.
WITH HOME-MADE TERRINE

Starters

Sweet potato gnocchi 9.00€

pears in red wine, mimolette shavings, sage emulsion

Oeuf meurette 9.00€

poached egg, meurette sauce, shallot compote and its bread kneaded with red wine

Salmon gravlax 9.00€

Ginger and beetroot condiments

Medallion of home-made foie gras 12.00€

*Vanilla, onion chutney, toasted bread
supp 3€ in formula*

Pumpkin soup 9.00€

Fried peanuts and onions, fresh coriander

Sea bream ceviche 9.00€

Orange, lemon and ginger marinade

Main course

Small spelt risotto from the Chailloué farm 20.00€

Crunchy vegetables, toasted bread emulsion

Ballotine degléfin and leek fondue 20.00€

beurre blanc and green leek chips

Beef cutlet

*Gratin dauphinois flavoured with rosemary
"baked in the baker's oven" 20.00€*

Duck fillet 22.00€

Crushed and roasted Jerusalem artichokes with dried fig jus

Braised beef cheek in red wine 20.00€

Mushroom and carrot frying pan

Small spelt burger 20.00€

*Mushroom sauce, chopped steak, mesclun, onion compote, comté,
onion chips*

Home-made desserts

Steph's rum baba with homemade chantilly 9,50€

Home-made teurgoule baked in the baker's oven 9,50€

choice of vanilla or cinnamon and served at will

Minute Vanilla Millefeuilles 9,50€

Tatin on a flaky crust 9,50€

choice of homemade vanilla ice cream or Isigny cream

Métiss 9,50€

*light chocolate mousse, vanilla crème brulée insert,
flourless cocoa biscuit*

Signature fresh fruit basket 9,50€

*Crunchy pie crust, diplomatic cream, fruits and red
fruit or mango coulis*

Cheese platter with home-made bread 9,00€

All dishes and breads served at the table are home-made