

{ *Le P'tit Cageot* }

Formule du midi à 23€

(du mardi au vendredi uniquement)

Plat du jour

+

Café gourmand

+

Un verre de vin ou une eau minérale (33 cl)

Menu enfant à 15€

(jusqu'à 12 ans maximum)

Plat du jour

+

Pomme caramélisée

Menu { Automne } **à 46€**
N° 6
*(Menu servi uniquement de 19h à 21h30
et pour l'ensemble de la table)*

Foie gras de canard des Landes mi-cuit

+

Noix de St Jacques bretonnes snackées

+

Lieu jaune sauvage de Noirmoutier en habit iodé,
et sauce crémeuse « homardine »

+

Paleron de veau du Sud-Ouest braisé,
et sauce aux morilles

+

Forêt noire

*Composé de produits de saison, nos plats sont soumis aux aléas du marché et peuvent être modifiés.
Nous utilisons des glaces artisanales de la maison « Glaces des Alpes ». Prix net service inclus.*

{ *Le P'tit Cageot* }

Entrées

Foie gras de canard des Landes mi-cuit, sésames
et fruit de la passion

15€

Noix de St Jacques bretonnes snackées,
mousse légère de céleri et poivres rares

15€

Plats

Lieu jaune sauvage de Noirmoutier en habit iodé,
risotto de petit épeautre
et sauce crémeuse « homardine »

23€

Paleron de veau du Sud-Ouest braisé,
pommes de terre « comme une tartiflette »
et sauce aux morilles

24€

Desserts

Forêt noire

9€

Pomme caramélisée, crème praliné
et allumettes croustillantes

9€

Assortiment de fromages affinés par nos soins

12€

(supplément de 3€ pour le Menu « A la carte »)

Menu { A la carte } **à 36€**
(au choix sur la carte)

Une entrée

+

Un plat

+

Un dessert

Menu { P'tit } **à 30€**
(Menu *Cageot* **surprise**
selon le marché
et l'inspiration d'Arnaud)

Une entrée

+

Un plat

+

Un dessert

*Composé de produits de saison, nos plats sont soumis aux aléas du marché et peuvent être modifiés.
Nous utilisons des glaces artisanales de la maison « Glaces des Alpes ». Prix net service inclus.*