

Les Planches

La planche des Z'amis

Terrine du Beurre Zinc, longe de Vendée
jambon de Vendée séché 8 mois,
chèvre cendré, brebis Causseard,
Tomme des croquants à la liqueur de noix

Pour 3 à 6 personnes

26,00 €

La petite Zinc

Terrine du Beurre Zinc, longe de Vendée
jambon de Vendée séché 8 mois,
chèvre cendré, brebis Causseard,
Tomme des croquants à la liqueur de noix

Pour 2 personnes

14,00 €

La Carte



Entrées

8,90 €

PANNA COTTA BETTERAVE
mousse de chèvre,
concassé graines de courges

**TARTARE DE SAUMON
AUX HERBES FRAÎCHES**
mousse de citron,
toast de focaccia et sorbet olive

TERRINE DU BEURRE ZINC MAISON
foie de volaille et porc

VELOUTÉ DE COURGE
éclats de champignons
et toasts de pain campagnard

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES N°3
Maison Petitgas, La Guitière
(supplément 3 €)

ASSIETTE DE 12 HUÎTRES N°3
Maison Petitgas, La Guitière
(supplément 13 €)

FOIE GRAS MI-CUIT (label rouge) 
compotée de coings et miel
et toasts de pain d'épices
(supplément 6 €)

Plats

19,90 €

SALADE PÉRIGOURDINE
foie gras, magret de canard fumé,
gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise,
toasts de chèvre, miel et thym

FILET DE CANETTE DE BARBARIE
cuit à la graisse de canard, panais en deux textures et crème de thym fumé

PAVÉ DE MAIGRE RÔTI (supplément 4 €)
fondue de poireaux au Noilly Prat, beurre blanc aux agrumes

GAMBAS (supplément 4 €)
risotto à l'ananas et amandes grillées, sauce piri-piri

ROGNONS DE VEAU ET POÊLÉE AUTOMNALE
sauce moût de raisin

TARTARE DE BŒUF À LA FRANÇAISE (préparé ou non préparé)
jaune d'œuf, câpres, oignons, cornichons et sauce maison, frites et salade

RÂMEN, ÉMINCÉ DE PORC OU BŒUF (possibilité végétarien)

BURGER DU BEURRE ZINC
mizotte, steak haché BVF, batavia, concassé de tomate,
oignons crispy et sauce Beurre Zinc, frites et salade

ONGLET DE BŒUF
sauce bordelaise, frites et salade

PAVÉ DE VEAU IGP Ségala (160 g)
aux deux pommes, sauce au cidre (supplément 4 €)  

SUPPLÉMENT SAUCE 1,00 €

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 3,00 €