

ENTRÉES

12€

* Saumon gravlax au ras el hanout, condiment cacahuètes, glace yaourt origan

*La rencontre terre et mer, Mignon et haddock fumé, sauce épinards-citronnelle

*Croquant de petits pois, crème de chèvre, pancetta et pickles
oignons rouge

*La sardine grillée, taboulé de choux-fleurs et crème fraîche fumée

14€

*La langoustine juste saisie, bouillon cresson wasabi, glace bisque flambée au gin

*Le foie gras poêlée de la cheffe

DESSERTS

10€

*La coco et le chocolat

*Framboise thym miel

*Croseille pain d'épice glace poivre long

*Brugnon, Mélisse et concombre

13€

*Macaron fraise des bois, vanille fève de tonka et sorbet fruits rouges

*L'abricot-myrtille

10€

*Assortiments de fromages

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

11,50€

*Nuggets maison ou *Poisson du moment

« Garniture : légumes du moment ou frite de patates douces »

Dessert du moment

La Carte

VIANDE

20€

* Agneau confit, gnocchis aux vadouvan, laitue braisée jus de viande aux fruits de la passion

*La volaille, carottes des sables rôties, fête et jus de viande verveine-citronnelle

28€

*Filet de boeuf, burrata sauce vierge

POISSONS

20€

*Le poisson de la criée, la nouvelle de Noirmoutier, roquette basilic olives, émulsion citron

*Le Maquereau, haricots verts, pêches, amandes, crackers aux algues, émulsion coriandre

28€

*Suggestion de la cheffe

SPÉCIAL A LA CARTE

Entrée

*Huitres pochées, poires caramélisées mousseline de céleri émulsion curry rouge...

14€

Plat

*Ris de veau et langoustines juste saisie, émulsion sauge

29€

Fromages

*Le brillat savarin frais pain d'épices sorbet aux herbes

10€

Dessert

*Pain perdu à la marocaine glace au curry...

12€

Menu de la Suite 32€

Le commencement

La rencontre terre et mer, mignon et haddock fumé, sauce épinards-citronnelle

La sardine grillée, taboulé de choux-fleur et crème fraîche fumée

Carpaccio de courgette et truite en gravlax

Croquant de petits pois, crème de chèvre, pancetta et pickles oignons rouge

La suite s'il vous plait

Le poisson de la criée, la nouvelle de Noirmoutier, roquette-basilic-olives, émulsion citron

La volaille, carottes des sables rôties, fêta et jus de viande verveine-citronnelle

Le Maquereau, haricots vert, pêche, amandes, crackers aux algues et fumé de poissons

Agneau confit, gnocchis aux serpolet, laitue braisée jus de viande aux fruits de la passion

Pour finir

La coco et le chocolat

Framboise thym miel

Groseille pain d'épice glace poivre long

Brugnon, mélisse et concombre

Menu midi 19,50€

Uniquement le midi « Sauf dimanche et jours fériés »

Le commencement

Salade estival

ou

Gaspacho du moment

La suite s'il vous plait

Lieu noir rôti sauce teriyaki, légumes de saison

ou

Poitrine de porc confite laqué au miel, gingembre, oignons nouveaux

Pour finir

Financier pralin, pâtissière citron et graine

ou

Riz au lait vanille, caramel beurre salé, ananas caramélisé, glace rhum vanille

Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

« Sauf jours fériés »

Entrée + Plat + Dessert : 16,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14,50€

Voir ardoise

Possibilité de prendre dans le menu de la Suite:

L'entrée du menu de la cheffe : Supplément 5€

Le Plat du menu de la cheffe : Supplément 8€

Le dessert du menu de la cheffe : Supplément 5€

Menu de la Cheffe 54€

Mise en Bouche

Le commencement

La langoustine juste saisie, bouillon cresson wasabi, glace bisque flambé au gin

ou

Le foie gras poêlée de la cheffe

La suite s'il vous plait

Filet de boeuf, burrata sauce vierge

ou

Suggestion de la cheffe

Avant de finir

Le fromage

ou

Le pré dessert

Pour finir

Macaron fraise des bois, ganache vanille fève de tonka, sorbet fruits rouge

ou

Abricot-Myrtilles

