

Pour Commencer :

- Fraîcheur de poulpe, verveine et tomates d'été : Poulpe confit à la verveine, condiment de poivrons acidulés, légumes croquants et herbes aromatiques.
- Joues de lotte croustillantes, céleri fumé et os à moëlle : Joues de lotte croustillantes laquées, pulpe de céleri boule fumée, émulsion d'os à moëlle.
- L'aubergine, la moule et la tagete lemmonii : pulpe d'aubergine à la tagete lemmonii et tagliatelles confites à la main de bouddha, Moule de Noirmoutier en escabèche, billes de tapioca nau soja et fraîcheur de tagete.
- Tourteau, melon d'Ogen et citron confit : chair de tourteau accompagnée d'une gelée cassée et de melon d'Ogen acidulé. Aïoli de tourteau, condiment de citron confit, suprêmes de citron brûlé et tuiles de pain croustillante.
- Huîtres de la baie de Noirmoutier :
 - Les 6 huîtres
 - Les 12 huitres (suppl Formule ou ½ pension : 7,00 €)



Contre Vents et Marées

-Raie et fenouil, souffle marin : raie pressée aux parfum de main de bouddha, fenouil en trois expressions (confite, purée aux baies de verveine et en pickles), émulsion de sardine grillée.

-Julienne, déclinaison de betteraves : julienne cuite basse température, rose de betterave rouge fumée, pulpe de betterave jaune au shiso, émulsion de betterave blanche aux feuilles d'agrumes.

-Le Poisson du jour accommodé suivant l'humeur du chef

-Rapsodie de Homard (Supplément 15 €), herbes aromatiques, légumes de saison : La queue en juste cuisson, petits légumes de saison glacés dans une bisque, brioche au beurre de homard, condiment algué.



Les Viandes

-Pintade de la ferme de la Couartière et calamars, essence de bourgeons de pins :

Cuisse contisé au calamar et abats de pintade, feuille à feuille de blancs (pintade et seiche), chawanmushi de volaille, pulpe de céleri, jus de pintade à l'encre de seiche

-Filet de bœuf, artichaud et échalion texturés : filet de bœuf, croustillant et pulpe d'artichaud, échalion vinaigré et condiment braisé, jus de bœuf condimenté.

Les Plaisirs Laitiers

-Le Plateau de Fromages Affinés

-Salade de Mâche Nantaise

-Espuma de cabri d'ici, sorbet de mâche nantaise & sarrasin soufflé

-Variation autour du brie de Meaux, poivre et amarante soufflé



Merci de bien vouloir choisir fromage et dessert en début de repas.

Les Gourmandises

-Le soufflé Grand Marnier, Sorbet Orange sanguine

-Riz brûlé et chocolat fumé : fine gavotte croustillante, crème glacée au riz grillé, riz soufflé, caramel fluide et sauce chaude au chocolat fumé

-Sous le cerisier : Cerise pochée au sirop fumé et vinaigré, amandes fraîches, lait d'amandes grillés en espuma, crème glacée à l'agastache

-Verger salin : pêche fraîche, compotée rôtie à la verveine, crémeux verveine, crumble croustillant et sorbet salicorne

-Kiwi herbacé, blanc vaporeux poivré : kiwi vert en textures, persil frais, crème anglaise herbacée, blanc vaporeux poivré et eucalyptus glacé



Formule Découverte :

Au choix à la carte :

une entrée, un plat , un fromage et un dessert : 58.00 €

*Notre restaurant est ouvert tous les soirs (sauf le mercredi) et
exclusivement sur réservation entre 19h00 et 20h00*

