

Pour Commencer :

- Pain tiède au sureau, carotte safranée en fraîcheur acidulée, herbes aromatiques : petit pain alvéolé aux fleurs de sureau, crème montée agrumes et ciboulette, élixir de carotte acidulée

-Mulet mi-cuit fumé, végétaux marins, fraises, lait d'amandes au curry verde :
Mulet saumuré au fenouil, criste marine et melisse craquante, tapioca et fraises, lait d'amandes au curry verde glacé

- Croustillant de Merlu, pistou des sous bois, araignée onctueuse : Cromesquis de merlu dans un pistou d'asperge verte et ail des ours, crémeux d'araignée et petits légumes croquants

-Huîtres de la baie de Noirmoutier :

-Les 6 huîtres

-Les 12 huitres (suppl Formule ou ½ pension : 7,00 €)



Contre Vents et Marées

-Lieu jaune, textures de pommes de terre, coques et fleur de prunier : lieu jaune en robe de pomme de terre et farce fine mentholée, gnoccho farci de pulpe de pomme de terre, coque et criste marine, vinaigre de fleur de prunier crémé

-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, bourgeons de pins et pithiviers végétal au 4 épices : filet contisé aux bourgeons de pin, effiloché de cuisses aux épices, abats en cromesquis, jus infusé à la verveine

-Filet de bœuf, céleri rave, fraîcheur d'ail des ours :
Filet de bœuf, pressé de céleri laqué dans son caramel, écume de céleri et fèves de tonka, jus au thym citr

Les Plaisirs Laitiers

-Le Plateau de Fromages Affinés

-Salade de Mâche Nantaise

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



Les Gourmandises

-Le soufflé Grand Marnier, Sorbet Orange sanguine

-La fraise qui pique : Fraises de Noirmoutier, sauce a manger, nuance de verveine, pointe d'agrumes, crème glacée au piment d'Espelette

-Variation autour du chocolat, livèche et sarrasin grillé : chocolat croquant, espuma de chocolat aromatisé au Talisker, sorbet livèche et sarrasin aéré et praliné.

-Blanc vaporeux, lacté de sureau et pointe d'agrumes : blanc vaporeux, fromage blanc glacé, confit d'agrumes amers, brisure de sablé, comme une crème anglaise de sureau, voile verveine hibiscus



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*

