

Pour Commencer :

- Pomme de terre de Noirmoutier fumée, huître et laitue de mer : pomme de terre de Noirmoutier fumée, tartare d'huîtres aux herbes aromatiques, pulpe à la laitue de mer.

-La tomate, la figue verte et l'iode : tomate confite et laquée, pesto de tomate verte, gelée de crevettes grises, figue verte vinaigrée et nuances de feuilles de figues.

- Le merlu dans un jardin japonais : merlu cuit à basse température, verveine et mirin, tapioca au soja, jaune d'œuf confit et herbes aromatiques

-L'anis, la fleur et la marée : fleur de courgette, fenouil confit, moule fumée et abricot, courgette et tagette en condiment.

-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 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

-Fraises en fleur de sureau : fraises de Noirmoutier texturées, fleur de sureau glacée, espuma lactique, pointe de céréales

-Noirmoutier en profiterole : chou craquelin, diplomate de pomme de terre, crème anglaise de pommes de terre, praliné d'algues, crème glacée moules

-Rhubarbe et Pollen de printemps : rhubarbe confite, acidulée et sous forme de raviole, crémeux de pollen et amarante soufflée, fromage blanc 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*

