

Pour Commencer :

- Mulet aux agrumes, expression de carottes des sables : Mulet confit au beurre d'agrumes, velours de carottes à l'huile de noisettes, infusion au pollen, condiment à l'aïl.

- Pithiviers abyssal : Pithiviers de lotte, côte de blettes, condiment algues vinaigré, écume de lait de lotte.

- St Jacques, racines de saison, note d'oseilles : St jacques juste cuites, légumes racines vinaigrés, gelée d'agrumes, flan de corail et coulis d'oseille

- 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 à la nacre, éclat de betterave, chawanmushi d'araignée, condiment agrumes acidulé, fumet crème infusé à la melisse, élixir de betterave fumée

-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 Challans, premières asperges blanches, nuance de bourgeons de pins du bois de la Chaize : Filet poché puis rôti, millefeuille de cuisse aux notes végétales, œuf lié aux asperges, émulsion de peau de volaille, jus infusé à la verveine.

-Filet de bœuf, salsifis, ail des ours sauvage : Filet de bœuf, pointe de filet affiné et caramel épicé de salsifis, velours d'ail des ours, espuma de pommes de terre fumé

Les Plaisirs Laitiers

-Le Plateau de Fromages Affinés

-Salade de Mâche Nantaise

-Espuma de cabri d'ici, sarrasin glacé, coulis de mâche nantaise

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

Les Gourmandises

-Le soufflé Grand Marnier, Sorbet Orange sanguine

-Pomme de pin : sorbet Granny smith, rose de pomme confite, note de pommes caramélisée, bourgeons de pins gélifiés

-Chocolat intense, texture d'oranges : crémeux puis croquant, orange glacée et gélifiée, sauce chocolat servi à chaud

-Carotte, coriandre et noisettes en harmonie : coriandre glacée et en condiment, lait texturé et « bonbon » praliné, sauce carotte caramélisée

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

Formule Découverte :

Au choix à la carte :

*une entrée, un plat, un fromage et un
dessert : 56.00 €*