

Pour Commencer :

- Tourteau, jardin de saison, et souffle des sous bois :
chaire de tourteau, légumes de saison, émulsion froide
au paprika fumé, écume de petit lait aux bourgeons de
pins et tuile de riz soufflé

-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.

- Moules et pomme de terre de Noirmoutier : fine
galette de pomme de terre, condiment aillé, émulsion
d'herbes aromatiques, moules cuites de peur et sa
sauce nappante

-L'oignon iodé : oignon confit, farci de pinces de
homard et petits légumes de saison, gratiné d'une
Mornay à la fève de tonka, bouillon d'étrilles.

-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.

-Lieu jaune de ligne en cuisson lente, oignons rôtis et sa pulpe à la fève de tonka, sauce coquillages

-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 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

-Chocolat et tagète : feuilleté de chocolat noir, pamplemousse frais, caramel au beurre salé, sorbet tagète lemmonii et espuma de chocolat chaud

-Déclinaison de pain perdu : Pain brioché perdu, sabayon beurre noisette, caramel soyeux, glace au pain grillé et tuile briochée

-Fraises, Mûres et Tonka : Fraises et Mûres dans leur sirop aux notes de verveine, biscuit joconde, panna cotta à la fève de Tonka et crème glacée au fromage blanc

-Mirabelle et coriandre : tartelettes aux amandes, compotée de mirabelles aux épices douces et grand marnier, mirabelles fraîches, crème glacée coriandre.



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*

