

*Pour Commencer*



- *Granité de lotte, Essence de basilic, condiment oignons brûlés, crumble d'oignons et « lait » de lotte anisé*
- *Raviole fraîche de Tourteau, légèreté de courge aux noix, pastille de patidou, croquante, écume de verveine.*
- *Trompe-l'œil de pâtes à la girolle, crème de maïs braisés, condiment figue rôtie au séchuan, girolles et figues acidulées, sabayon de girolles*
- *Duo de choux fleurs, crème d'arêtes, roquette glacée, Essence d'agrumes et Fane de choux fleurs.*
- *Huitres de la baie de Noirmoutier :*
  - *Les 6 huitres*
  - *Les 12 huitres (suppl 1/2 pension : 7,00 €)*

## *Contre Vents et Marées*

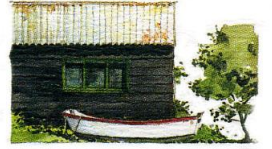


*- Lieu jaune, farce fine, espuma de Mâche, purée de carottes fumées, écume de poivron et sauce arêtes*

*Filet de Merlu, petits pois et Sauce Beurre blanc*

*- Poisson du marché, accommodé au gré de l'inspiration du moment*

*- Le Homard de nos côtes (5 à 600 grs) (Suppl 1/2 pension ou Formule découverte : 13.00 € /personne)*



## *Les Viandes*

- Pintade en deux façons : haute cuisse fondante et effiloché de pintade habillé de Pak choi pressé de Pommes de terre confit d'échalotes jus au thym
- Filet de Bœuf de race française Echalotes roties condiment Cresson Shitakés Espuma pommes de terre

## *Les Plaisirs Laitiers*

- Le Plateau de Fromages Affinés
- Le Brillat savarin végétalisé au basilic
- Salade de Mâche Nantaise Noix Noisettes et Moutarde Noire
- Légereté de Chèvre Frais Miel de patates douce violette et Sarrasin

## *Les Gourmandises*

*Merci de choisir vos desserts en début de repas*

*-Le soufflé Grand Marnier Glace Orange*

*-Abricot et salicornes crème fondante d'abricot, brunoise d'abricots et salicornes Sablé breton et Sorbet Salicornes*

*-Figues et Pollen infusés à la feuille de figues Mousses figues croustillant et glace au pollen, huile de feuille de Figues*

*-Le chocolat en sablé et crémeux Mousse noisettes onctueuse, sorbet livèche et huile verte*

*Formule Découverte :*

*Au choix à la carte :*

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