



Prateaux

Hôtel *** & Restaurant

SAMEDI 3 OCTOBRE 2026

ENTRÉES

1. **Délicatesse de pince de tourteau, courge texturée**

*Effiloché de pince de tourteau, brunoise,
chips et espuma de courge à l'huile de noisette,
bouillon d'étrillés.*

2. **La tomate et la fraise, en fraîcheur**

*Tartare de tomates et fraises de Noirmoutier,
gaspacho de tomates à l'ail,
petits condiments aromatiques.*

3. **Huîtres de Noirmoutier**

*Six huîtres, granité aux baies,
vinaigre d'échalote.*

PLATS

1. **La dorade royale, en douceur fumée**

*Dorade royale nacrée,
pulpe de céleri aux baies de verveine
et chips croustillantes,
beurre blanc fumé.*

2. **Le bœuf, racine et caractère**

*Filet de bœuf,
carotte glacée au café,
condiment d'échalote rôtie,
jus corsé.*

FROMAGES

Assortiment de fromages

DESSERTS

1. **La fraise, comme un nuage**

*Blanc vaporeux garni de fraises de Noirmoutier,
sorbet hibiscus-basilic,
coulis de fruits rouges.*

2. **Le chocolat, dans l'amertume de l'orange**

*Espuma de chocolat fumé, crumble,
éclats de grué de cacao,
caramel au beurre salé,
sorbet à l'orange amère.*

3. **Soufflé Grand Marnier**

*Soufflé au Grand Marnier,
sorbet à l'orange sanguine.*

NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE