

Pour Commencer

-Rêve de mer en croûte de terre : araignée juste cuîte, pomme fondante acidulée, espuma de safran, jus des fonds marins

-Maquereau en symphonie chlorophyllienne :
Maquereau et sa farce végétale, retour de cueillette, velours de mâche, huile de maquereau

-Pâté croûte de l'océan :
Garni selon la pêche locale, mayonnaise à l'huile de sardine, herbes potagères

-Huîtres de la baie de Noirmoutier :
-Les 6 huîtres
-Les 12 huitres (suppl 1/2 pension : 7,00 €)

Contre Vents et Marées

-Raie au jardin des betteraves laquées : Aile de raie contisée à la roquette, betterave : de la fâne à la racine, jus d'arêtes infusé.

-Merlan en éveil : Merlan en farce fine herbacée, radis texturés, écume coquillages, jus de viande aux algues

-Le Poisson du jour accommodé suivant l'humeur du chef

-Rapsodie de Homard (Supplément 15 €) : Eclat de pins et souffle de mer :

Queue de homard entière laquée, jus de homard réduit, pincés en 2 façons : cromesquis et berlingot .

Les Viandes

-Pintade en harmonie de blettes : Pintade de la ferme de la Couartière en robe de fênes de blettes, farcie aux saveurs de romarin, cœur craquant et pressé de haut de cuisses.

-Elégance de bœuf, doux tubercules au charme de Roscoff : Filet de bœuf juste rôti, déclinaison de patates douces, oignons de Roscoff, jus infusé au thym.

Les Plaisirs Laitiers

-Le Plateau de Fromages Affinés

-Salade de Mâche Nantaise

-Espuma de cabri d'ici, mâche givrée et sarrasin éclatant

-Millefeuille de Brillat Savarin, contisé à l'aïl des ours

Les Gourmandises

-Le soufflé Grand Marnier, Glace Orange sanguine

-Pomme « à l'infini » : fraîcheur de pommes à la menthe, glace de peau, crème montée de chair de pommes et jus rôti

-Chocolat des profondeurs : chocolat croquant au cœur coulant iodé, spiruline glacée, ganache en espuma

-Sérénade de Fraises et romarin : Fraise en Canelloni, crumble infusé, le duo glacé & lait de romarin

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 €*