

Pour Commencer

-Rêve de mer : 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

-Croustillant de Nori aux douceurs de fraises et petits pois : Nori frit, au vinaigre, puis en huile, petits pois frais, la fraise comme un condiment.

-Asperge en voyage marin :
Asperge blanche, juste cuîte en robe de seiche, condiment algues, alliance de l'asperge et seiche, raviole ouverte, sauce XO, main de bouddha, peau d'asperges fumé en écume

-Huîtres de la baie de Noirmoutier :

-Les 6 huîtres

-Les 12 huitres (suppl Formule ou ½ 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.

-Lieu jaune à la douceur de pommes de terre : Lieu jaune en écaille de pommes de terre, pomme soufflé, pressé de pommes de terre, crème de coques & palourdes

-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, pinceaux 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 et Livèche en harmonie : Granny Smith juste confite, crémeuse puis glacée, pomme croquante et jus de pomme 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 €