

## *Pour Commencer*

-Rêve de mer : araignée de mer, pomme fondante acidulée, espuma de safran, jus des fonds marins

-Maquereau en flamme, écrin de chlorophylle :  
Maquereau à la flamme puis laqué, condiments acidulés, émulsion de chlorophylle, herbes potagères.

-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 cuite, tagliatelles de seiche, quelques coquillages, sauce XO, sorbet feuilles d'agrumes iodé, condiments algues.

-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, pressé de pommes de terre, gnocchis à l'ail des ours, 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, pincés en 2 façons : cromesquis et berlingot .

## Les Viandes

-Harmonie de Pintade et langoustines, délice des sables : Pintade de la ferme de la Couartière, contisée de farce fine de langoustines, Carotte des sables, jus infusé à la verveine, langoustine croquante

-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 €*



**Écrivez un avis  
sur Tripadvisor**

