

Pour Commencer :

- Le Mulet aux notes anisées, feuilles de figuiers, pêche et tubercule doré : mulet à la flamme puis laqué d'un caramel de fenouil, spaghetti de pommes de terre au vinaigre de criste marine, pêche en carpaccio, sauce de feuille de figue.

-Rouge origine : Une ode à la tomate, sorbet de tomates grillées, tomate ananas fumée, extraction d'eau de tomate tranchée à l'huile de feuilles de figuier. Green zebra en pickles, ketchup soyeux.

- Voile d'encornet et éclats de Lotte : Voile d'encornet, tentacules vinaigrées, condiment d'encre de seiche, lotte en grillons croquants, pointe d'agrumes rôtis

-L'aubergine : aubergine confite au thym, laquée à la livêche, espuma de caviar aux notes de tagete limonii, tuile de chair fumé, la peau en condiment, bouillon infusé à la verveine.

-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, condiment forestier, rûgout de pinces et légumes de saison, jus infusé à la mélisse citron, cromesquis anisé

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 corsé, langoustine croquante.

-Elégance de bœuf aux échalions et secret de livêche : Filet de bœuf juste roti, berlingot de livêche, crème herbacée fumée, jus infusé

Les Plaisirs Laitiers

-Le Plateau de Fromages Affinés

-Salade de Mâche Nantaise

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

-Cromesquis de brie de Meaux fumé, salade de mâche et herbes aromatiques.

Merci de bien vouloir choisir fromage et dessert en début de repas.

Les Gourmandises

-Le soufflé Grand Marnier, Glace Orange sanguine

-L'or des abeilles : Cylindre croquant de miel des forêts vendéennes, crème aérée aux nuances d'aurore, pollen glacé puis frais, crumble cacahuètes verveine

- Tuile d'orge dorée, Glace orge soyeuse, Confiture de lait et miso blanc, caramel miso intense, sablé chocolat fleur de sel, dulce de leche.

-L'ode à la pêche : fruit cuit en basse température, gelée d'extraction, glace à la pêche de vigne, crème infusée au romarin, pickles gélifiés, sucre soufflé en finition.

-Sel et Fraise ; granité de fraise, spoom gingembre, fraise confite façon bonbon, sauce salicorne iodée, puis fraîche et déshydratée, Fontainebleau crémeux

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 €*