

Pour Commencer :

- Crèmeux de langoustines, fraîcheur de céleri et verveine : céleri confit, pulpe à la verveine, écume de fênes, crèmeux de langoustines aux agrumes, herbes aromatiques.

-Chicorée braisée, pigeon, huître :
Feuilles de chicorée braisées, mijoté de pigeon et huître, pointe de romarin acidulé, jus de pigeon au poivre de Kampot

- Endive marinée dans un vinaigre d'arbousier, réduction de sardines grillées et fumées, palourdes et herbes fraîches

-Sorbet Shitaké, pommes de terre acidulées, pointe d'estragon, notre pain au levain croquant, bouillon d'oignons servi bouillant.

-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 fêne 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 aux algues, crème de coquillages.

-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, rôtout de pinces et légumes de saison, jus infusé, croustis.

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, 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
- Terre de Noirmoutier et sève de pin : Comme des gnocchis de pommes de terre au cœur de crème glacée infusée aux pommes de pins et une crème anglaise infusée à la peau de pommes de terre.
- Poire et maceron, nuances mentholées : poire pochée et fumée, sorbet de Maceron, poire compotée infusée au maceron, menthe cristallisée.
- Coriandre glacée et croquante, espuma de prunes rouges fumées, sauce chimichurri au vinaigre d'arbousier, notes de noix pour la rondeur.
- Chocolat miroir : tuile de chocolat tablé, sorbet riz, gruée de chocolat craquant, brownie en éclat, quelques grains de riz soufflés, caramel crémeux, sauce chocolat chaude.

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 €*