# D:\DESSIN NOIRMOUT 4.jpgD:\DESSIN NOIRMOUT 13.jpg

# Pour Commencer

**-Asperges blanches pochées et grillées, Crumble et légèreté de Boudin noir**

**-St Jacques cuîtes au chalumeau,Choux fleurs mariné et huile de sarrasin torréfié.**

**-Pommes de Terre de l’île confîtes et rhubarbe vinaigré, Bar au naturel et Mayonnaise verte**

**-Huîtres de la baie de Noirmoutier :**

**-Les 6 huîtres**

**-Les 12 huitres (suppl ½ pension : 7,00 €)**



###### **Contre Vents et Marées**

**-Lieu jaune rôti sur la peau, Frégola sarde, Fumet de poisson au safran de Noirmoutier, ragoût d’encornets légèrement tomaté**

**-Maigre poêlé, riz sauvage et chorizo, Marinière de palourdes, émulsion citronelle et Marjolaine**

**-Filet de Merlan cuit meunière, en velouté de cresson de fontaine et petits pois, Salade Fraîcheur et condiment aux huîtres.**

**-Poisson du marché, accommodé au gré de l’inspiration du moment**

**-Le Demi homard de nos côtes,, bisque réduite au gingembre et corîandre fraîche, servi pour 2 personnes (Suppl ½ pension : 16.00 € /pers)**

****

**Viandes**

**-Suprème de Pintade fermière farcie au comté et champignons du moment, les cuisses en civet, pommes golden et échalote caramélisée.**

**-Filet de bœuf de râce française juste saisi, Risotto Carnaroli au vieux parmesan, cigare de légumes en julienne, sauce vin rouge et romarin.**

###### **Plaisirs Laitiers**

## -Le Plateau de Fromages Affinés

**-Salade de Mâche Nantaise**

**-Chèvre frais, concassé de légumes et salade verte**

**-Légèreté de Brillat Savarin à l’huile de truffes**

###### **Les Gourmandises**

Merci de choisir vos desserts en début de repas

**-Déclinaison autour du chocolat blanc Opalys, Gianduja praliné au lait, Chocolat Caraibes croustillant au caramel à la fleur de sel de Noirmoutier.**

 **-Le soufflé Grand Marnier**

**-Pavlova à la crème d’Isigny et citron vert, fruits rouges et coulis de myrtilles, Sorbet et tuiles de Brick.**

**-Millefeuille à la crème diplomate et Mascarpone, Fraises de l’île de Noirmoutier, crème glacée au basilic.**

**- L’acidulé : crumble orange, ganache orange/citron segments d’agrumes, gelée pamplemousse, sorbet citron**

Formule Découverte :

**Au choix à la carte :**

**une entrée, un plat , un fromage et un dessert : 52.00 €**