MENU

Noirmoutier

UNIQUEMENT LE SOIR

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **38 €** | Formule végétarienne **31 €**
Entrée, Plat, Dessert **48 €** | Formule végétarienne **41 €**

« Je sublime le meilleur du terroir vendéen en y ajoutant des touches venues d'ailleurs. »
Chef Patrick Rougeon

Plats équilibrés, sans sucres, raffinés, sans farines blanches et faibles en graisses saturées. *Plats végétariens*

• ENTRÉES •

Boeuf mariné, sauce chimichurri et jaune d'oeuf confit **20 €**

Carpaccio de Saint-Jacques, Granny Smith et vinaigrette au cidre **18 €**

Sablé à la mousse de roquette, coques et langoustine **17 €**

Velouté de courge et son chèvre émietté crumble de noix et graines de courge **15 €**

• PLATS •

Pavé de bar au beurre rouge, céleri rave confit **29 €**

Médaillon de lotte, coulis de crabe vert et risotto d'épeautre au chorizo **32 €**

Filet de canard au sang de la maison Burgaud, réduction de vin chaud, topinambours poêlés et graine de pavot bleu **32 €**

Filet de bœuf aux cèpes, jus de viande et pomme de terre violette **32 €**

Notre chef se fera un plaisir de vous proposer un plat végétarien sur demande. **25 €**

• DESSERTS •

La « Pomme de pin », dessert signature, façon forêt noire aux griottes **10€**

Mystère au chocolat blanc, betterave et poire déstructurée **10 €**

Biscuit madeleine hibiscus, crémeux Namelaka marmelade orange, tuile de sésame **10 €**

Kaki façon tatin **10 €**

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, mesclun **10 €**

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales **10 €**

Glaces & sorbets en partenariat Maurice *(voir le détail sur la carte)* **4 €/boule**



La liste des allergènes est disponible sur demande. Menus hors boissons. Prix net en euros. Taxes et services compris.