

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 •

Marbré de bœuf et foie gras, accompagné de son chutney d'abricot **20 €**


Carpaccio de tentacules de poulpe, vierge aux pignons de pin pimentée et citronnée, salade d'algues **18 €**

Mousse de langoustine, sablé aux algues et son méli-mélo de légumes marinés **17 €** 

Gaspacho de petits pois, pesto de roquette et burrata, huile au basilic et à la menthe **15 €** 


• PLATS •

Filet de canard au sang de la maison Burgaud, jus à l'ail noir et sa déclinaison de carotte **29 €**

Pavé de maigre, pastèque rôtie, condiment cacahuète noix de cajou et curry rouge, infusion de spiruline **29 €** 

Médaille de lotte, sauce choron et son caviar d'aubergine **32 €**

Filet de bœuf au condiment iodé, petits légumes grillés et son jus **32 €**

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

• DESSERTS •

En partenariat avec l'artisan pâtissier « Maurice », à Challans.

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

La « Pomme de pin », dessert signature, aux saveurs de fraisier **10 €**

Parfait glacé mangue verveine, crumble d'avoine, gel de verveine vanille **10 €** 

Sablé à la framboise, crème végétale vanille cœur au the matcha menthe, sorbet framboise **10 €**

Finger chocolat-pistache, namelaka lacté au lait, chocolat de Dubaï, praliné pistache intense **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.