

Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Des “  ” pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

Entrées



Assiette de 6 huîtres Joguet, réduction de vinaigre aux agrumes, gel à la bière “Brasseur de la vie” 16€

Foie gras brûlé, crème de maïs, acidulé de fruits de saison, toast de pain aux fruits 16€ 

Poireaux grillés, vinaigrette de moutarde à l’ancienne, chair de tourteau à la mayonnaise allégée au fumé de foin 16€

Œuf parfait velouté de courge au curé Nantais, dés de brioche de Vendée et éclats de noisettes torréfiées 16€

Plats



Retour de pêche rôti, riz à la libanaise, sauce yaourt aux herbes légèrement épicée 29€ 

Pièce de veau basse température, sauté de champignons sauvages et marrons jus de viande, corsé 29€

Saint Jacques rôties au beurre vanille, travail autour du panais 29€

Risotto de petite épeautre et céleri au pecorino, éclats de noix grillées 27€ 

 Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.
La liste des allergènes est disponible sur demande
Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS



Desserts



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "MAURICE", à Challans.

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

Prix hors menu 10,00 €



La « Pomme de pin », notre dessert signature, chocolat et pignon de pin, sauce ivoire au sirop d'érable

Tartelette aux saveurs du Mont-Blanc et cassis

Notre Louis XV au chocolat intense, praliné d'amandes, noisette aux cèpes

Poire en jeu de texture, crumble à l'avoine



Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Le choix d'un dessert dans le menu « Retour du marché »

L'assiette de gourmandises du chef

Assiette de trois fromages, cendrés et affinés, accompagnée de son mesclun

Carte des glaces et sorbets



Glaces :

Chocolat noir Frey

Vanille Bourbon

Caramel au beurre et au sel de Guérande

Café 100% Arabica Colombie

Pistache de Californie

Sorbets :

Mangue

Fraise Senga

Framboise

Citron de Sicile

Pêche de vigne

Fruit de la passion



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

