

Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Entrées

Prix hors menu

Tarte fine et son crémeux aux champignons, gouttes d'huile de truffe 15€

Huîtres Joguet N°3, sauce vierge au kumquat et shiso, perles au yuzu 16€

Poulpe grillé à la gremolata, servi froid avec sa rémoule de céleri au fromage blanc 17€

Foie gras mi-cuit brulé, brioche perdue à la cannelle et fondue d'oignons de Roscoff à l'orange 19€

Plats

Prix hors menu

Filet de bœuf, légume racine glacé et jus au poivre de Sichuan 32€

Retour de pêche, déclinaison de chou-fleur, beurre blanc iodé aux algues 29€

Saint Jacques snackées, bouillon coco-curry vert, carottes de couleurs 29€

Risotto à la courge, pécorino et crumble de noix 25€ 

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

La « Pomme de pin », dessert signature, aux saveurs d'une tarte tatin 10€

Dôme mangue, vierge de fruits à l'huile d'olive et estragon 10€

Macaron au chocolat fumé, praliné noisette intense 10€

Crêpe fourrée, mandarines rôties au miel 10€

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

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



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

