

Saveurs d'Eté 40 €



Mise en bouche

*12 huîtres fines de claires n°3
Sébastien Le Guern, Noirmoutier en l'Île*

Ou

*Confit de bœuf tiède, bonbon de foie gras au sésame torréfié
Croquant de légumes Thai et shiitake
Jus de cuisson à l'échalote*

Ou

*Saumon confit à 53°
Fromage blanc au 'Yuzu' et gingembre
Crème végétale et pickles d'oignons rouges*

*Le Lieu jaune rôti en croûte de piquillos
Tagliatelles de courgettes et chorizo au Vadouvan
Jus de bouillabaisse au thym*

Ou

*La Pintade fermière de Challans
Cuisse en Pastilla à la coriandre
Panisse et artichauts en Barigoule*

Les plats sont accompagnés d'une cassolette de pommes de terre primeurs : 'La Noirmoutier'

La Cerise de saison

*Emulsion à la verveine citronnée, éclats de meringue à l'algue Nori
Sorbet à la bière blanche*

Ou

*Tout en chocolat sur une note de café blanc d'Ethiopie
Craquant praliné, finger au chocolat Sao-Tome*

Ou

*Demi Sphère noire de la chocolaterie 'Cluizel'
Comptée de fruits exotiques, nuage de mascarpone
Crème glacée au petit suisse*

En supplément : Plateau de fromages de la Maison Beillevaire : 5 €

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

Eveil des Sens 45 €



Mise en bouche

Langoustines saisies au beurre demi-sel

Vaporeux de céleri à la vanille

Suc d'agrumes à la vodka

Ou

Foie gras mi-cuit

Parfumé au vin d'orange d'Andalousie,

Orange et fleur d'hibiscus

Dos de cabillaud cuit à basse température

Gremolata d'olives 'Kalamata' bio, spaghetti de blettes et blancs de seiches fumés

Crème d'ail herbacée

Ou

Le Filet de canette laqué au Sésame noir

Myrtilles et chou vert de saison, pulpe de carottes à la cardamome

Aigre doux à la bière brune

Les plats sont accompagnés d'une cassolette de pommes de terre primeurs : 'La Noirmoutier'

La fraise au naturel

Compotée de rhubarbe et sablé Breton

Sorbet et limonade à la fraise

Ou

L'idée d'une tarte au citron

Meringue soufflée au basilic, sorbet aux agrumes

En supplément : Plateau de fromages de la Maison Beillevaire : 5 €

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

Au fil des saisons 30 €



Formule déjeuner à 23€

(entrée/plat **ou** plat/dessert)

(Le menu et la formule ne sont pas servis le samedi soir, le dimanche midi
Et les jours fériés)

Mise en bouche

9 huitres de Noirmoutier

Ou

L'œuf de poule parfait 'Label Rouge'

Emulsion de pommes de terre, champignons truffés

Jus aux épinards

Le cochon du Cantal en tranches piqué à l'ail

Crémeux de patate douce et pomme Macaire

Jus au balsamique

Ou

Le dos de Merlan de nos cotes

Etuviée de poireaux et girolles d'été

Crème de moules au curry

Les plats sont accompagnés d'une cassolette de pommes de terre primeurs : 'La Noirmoutier'

Soupe de pêches et nectarines

A la verveine citronnée

Sorbet pêche de vigne

Ou

Plateau de fromages de la Maison Beillevaire

Sur Commande 48h à l'avance, le Chef Eric Pichou, vous propose :

Homard Breton rôti au coulis de crustacés

Légumes cocottes et pommes de terre primeurs 'La Noirmoutier'

Prix au poids

Les 100 grammes : 12 €

Le Plateau de fruits de mer

(Tourteau, langoustines, bouquet de crevettes roses, huitres, palourdes,
bulots et bigorneaux)

Prix par personne : 55 €

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

Menu Jeune Gourmet 22 €

Pour les gourmets de 8 à 16 ans



Terrine de Foie Gras de canard

Condiment pomme-raisin

Ou

6 huîtres de Noirmoutier

Ou

Saumon confit à 53°

Crème végétale et pickles d'oignons rouges

Dos de cabillaud et crème de crustacés

Légumes de saison en cocotte, pommes de terre primeurs de Noirmoutier

Ou

Poitrine de veau fermier confite, jus parfumé au thym

Pressé de pommes de terre et carottes fondantes

L'authentique tarte aux pommes 'Granny Smith'

Glace caramel au beurre salé

Ou

Carpaccio d'ananas

Sorbet noix de coco

Menu Moussaillon 12 €

Salade de crudités de saison

Ou

Fine tranche de truite fumée

Sauce aigrette

Ou

Eventail de charcuterie (coppa et jambon Serrano)

Dos de cabillaud cuit à la vapeur

Ou

Poulet de Challans rôti

Ou

Poitrine de veau fermier confite, jus au thym

*Les plats sont accompagnés de pommes de terre de Noirmoutier **ou** de pâtes **ou** de riz*

Glace 2 boules

Parfums au choix : (demandez-nous !)

Ou

Yaourt nature ou aux fruits de chez Beillevaire

Ou

Carpaccio d'ananas

Sorbet noix de coco

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

Nos entrées :



Les huîtres de Noirmoutier n°3

(Producteur : Sébastien Le Guern)

*Les 6 : **9,50 €***

*Les 9 : **14.00 €***

*Les 12 : **18.00 €***

*Saumon confit à 53°, fromage blanc au 'Yuzu' et gingembre : **13.00 €***

Crème végétale et pickles d'oignons rouges

*Langoustines saisies au beurre demi-sel : **17.00 €***

Vaporeux de céleri à la vanille, suc d'agrumes à la vodka

*Foie gras mi-cuit: **19.50 €***

Parfumé au vin d'orange d'Andalousie, orange et fleur d'hibiscus

*L'œuf de poule parfait 'Label Rouge': **11.50 €***

Emulsion de pommes de terre, champignons truffés, jus aux épinards

*Confit de bœuf tiède, bonbon de foie gras au sésame torréfié : **14.50 €***

Croquant de légumes Thaï et shiitake, jus de cuisson à l'échalote

Nos viandes :

*Filet de canette laqué au sésame noir : **20.00 €***

Myrtilles et chou vert de saison, pulpe de carottes à la cardamome,

Aigre doux à la bière brune

*Pintade fermière de Challans : **19.50 €***

Cuisse en pastilla à la coriandre, panisse et artichauts en Barigoule

*Le cochon du Cantal en tranche piqué à l'ail: **15.50 €***

Mousseline de patate douce et pomme macaire, jus au balsamique

Les plats (poissons et viandes) sont accompagnés de cassolettes de pommes de terre de Noirmoutier

Les plats commandés en direct demandent environ 20 minutes d'attente

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

Nos poissons :



Lieu jaune rôti en croûte de piquillos : 19.50 €

Tagliatelles de courgettes et chorizo au Vadouvan, jus de bouillabaisse au thym

Dos de cabillaud cuit à basse température : 18.50 €

*Gremolata d'olives 'Kalamata' bio, spaghetti de blettes et blancs de seiches fumés,
Crème d'ail herbacée*

Dos de merlan de nos côtes : 14.50 €

Etuvée de poireaux, céleri et girolles d'été

Crème de moules au curry

Sole meunière 'Petit Bateau' (180 g) : 28.50 €

Beurre citronné à l'aneth, légumes de saison en cocotte

Les Moules gratinées à la crème d'ail : 16,50 €

Un classique de la maison depuis 1982

Nos desserts :

La cerise de saison : 12,50 €

Emulsion à la verveine citronnée, éclats de meringue à l'algue Nori

Sorbet à la bière blanche

Tout en chocolat sur une note de café blanc d'Ethiopie : 12.00 €

Craquant praliné, finger au chocolat Sao-Tome

Demi sphère noire de la chocolaterie 'Cluizel': 12.00 €

Compotée de fruits exotiques, nuage de mascarpone, glace au petit suisse

La fraise au naturel : 12.50 €

Compotée de rhubarbe et sablé Breton, sorbet et limonade à la fraise

L'idée d'une tarte au citron : 12.50 €

Meringue soufflée au basilic, sorbet aux agrumes

L'authentique tarte aux pommes 'Granny Smith': 11.00 €

Sorbet pomme- Manzana, marmelade de pommes, crème moussueuse au romarin

(Ce dessert est à commander en début de repas)

Sélection de Fromages de la Maison Beillevaire : 9.00 €

(Viandes d'origine Française)

Prix nets