

# Saveurs d'été 43 €



Mise en bouche

\*\*\*\*

9 Huitres n°3 de Noirmoutier

Sébastien le Guern à la Guérinière

**Ou**

Saumon confit à 53°

Fromage blanc au Yuzu et gingembre

Crème végétale et pickles d'oignons rouges

**Ou**

L'œuf de poule parfait Label Rouge

Emulsion de pommes de terre, champignons truffés

Jus au cresson d'été

\*\*\*\*

Le Lieu jaune rôti en croûte de piquillos

Vaporeux de fenouil

Crème iodée au romarin

**Ou**

La Pintade fermière de Challans

Cuisse en Pastilla, chou nouveau à l'ail doux

Jus à la verveine

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

\*\*\*\*

La fraise de saison au naturel

Compotée de rhubarbe et sablé Breton

Limonade à la fraise

**Ou**

Moelleux d'amande à la cerise

Crèmeux à la pistache, cerises au jus

Glace au lait d'amande

**Ou**

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

Craquant praliné, finger au chocolat Sao-Tome

En supplément : Assiette de 5 fromages de la Maison Beillevaire : 7 €

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

## Eveil des Sens 48 €

### *Mise en bouche*

\* \* \* \*

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

**Ou**

*Foie gras mi-cuit  
Condiment pommes-raisins, pain d'épices et tuile cacao  
Glacis d'églantine*

\* \* \* \*

*Dos de cabillaud cuit à basse température  
Gremolata d'olives 'Kalamata' bio, artichaut et petit pois, blancs de seiches fumés  
Crème d'oignons doux parfumée au laurier*

**Ou**

*Le Filet de canette laqué au Sésame noir  
Pulpe de carottes à la cardamome et betteraves rouges  
Jus au verjus*

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

\* \* \* \*

*Demi sphère noire de la chocolaterie Cluizel  
Compotée de fruits exotiques, nuage de mascarpone  
Crème glacée au petit suisse*

**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 €*

# Au fil des saisons 32,50 €



Formule « déjeuner » à 25€ (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

\*\*\*\*

6 Huîtres n°3 de Noirmoutier

Sébastien le Guern à la Guérinière

**Ou**

Velouté de poivrons rouges et safran

Sardines marinées parfumées au réglisse

\*\*\*\*

Quasi de veau cuit à basse température

Gnocchi maison, maraichère de légumes au lard fumé

Jus de rôti

**Ou**

Levé de merlan vapeur

Tagliatelle de courgettes au chorizo

Infusion de crustacés

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

\*\*\*\*

Assiette de cinq fromages de la maison Beillevaire

**Ou**

Crème d'Antan au chocolat et fève tonka

Crumble de biscuit, coulis de fruits rouges

(Viandes d'origine Française)

Prix nets

## Menu Jeune Gourmet 23 €

*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 13 €

*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