

# Saveurs d'automne 40 €



Mise en bouche

\* \* \* \*

*Foie gras mi-cuit, pâte de coing  
Condiment pomme-coing et fleur d'hibiscus*

**Ou**

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

**Ou**

*Saint Jacques saisies au beurre demi-sel  
Vaporeux de panais à la vanille  
Suc d'agrumes à la vodka*

\* \* \* \*

*Le Lieu jaune rôti en croûte de piquillos  
Vaporeux de fenouil  
Crème de crustacés*

**Ou**

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

**Ou**

*Quasi de veau cuit à basse température  
Gnocchis maison, choux de Bruxelles au lard fumé  
Jus de rôti aux cèpes*

*Les plats sont accompagnés d'une cassolette de pommes de terre*

\* \* \* \*

*Le sablé Breton aux figues rôties  
Sorbet au vin de pruneau épicé et meringue*

**Ou**

*Eclair contemporain  
Passion et crémeux de marron  
Sorbet au persil plat acidulé*

**Ou**

*'Textures chocolatées' à la cardamome  
Crème glacée au café d'Ethiopie, gavottes croustillantes*

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

(Viandes d'origine Française)  
Prix nets

# Au fil des saisons 30 €



*Mise en bouche*

\* \* \* \*

*9 huîtres n°3 de Noirmoutier*

*Sébastien Le Guern à la Guérinière*

**Ou**

*L'œuf de poule parfait Label Rouge*

*Emulsion de pommes de terre, chips de pain, cèpes et jambon sec Ibérique*

*Jus au cresson d'automne*

**Ou**

*Confit de bœuf tiède et bonbon de foie gras au sésame torréfié*

*Légumes croquants à la sauce Thai*

*Jus caramélisé à l'échalote*

\* \* \* \*

*La pintade fermière de Challans*

*Cuisse en pastilla, chou nouveau à l'ail doux*

*Jus à la verveine*

**Ou**

*Levé de rouget vapeur*

*Tagliatelle de courgettes au Vadouvan, chorizo et blancs de seiches fumés*

*Jus de bouillabaisse au thym*

*Les plats sont accompagnés d'une cassolette de pommes de terre*

\* \* \* \*

*Transparence d'ananas au poivre Timut*

*Passion/coco, sorbet mangue*

**Ou**

*L'idée d'une tarte au citron*

*Meringue soufflée au basilic, sorbet aux agrumes*

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

(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 abricots secs*

**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*

**Ou**

*Poitrine de veau fermier confite, jus parfumé au thym*

*Pommes macaires 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