

Saveurs d'Automne 45 €



Mise en bouche

* * * *

12 huîtres N°3 de Noirmoutier
Sébastien le Guern, la Guérinière

Ou

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

Ou

Foie gras mi-cuit au cacao et pain d'épice
Condiment pommes - raisins
Coulis d'églantine

* * * *

La Pintade fermière de Challans 'Label rouge'
Cuisse en Pastilla, vaporeux de céleri, pommes Macaire
Crème de sarrasin

Ou

Epaule de Porcelet rôti
Coco de Paimpol, blancs de seiche confits
au jus parfumé à l'huile de truffe blanche

Ou

Levé de Dorade royale
Ecrasé d'Agata aux olives Kalamata
Gremolata aux citrons confits et anguilles fumées Kalios
Jus de pois gourmands

Les plats sont accompagnés d'une cassolette de
Pommes de terre grenailles au beurre demi-sel

* * * *

Sablé breton aux figues rôties
Glace au thym

Ou

Moelleux d'amande à la framboise
Crèmeux à la pistache, framboises au jus
Glace au lait d'amande

Ou

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

En supplément : Plateau de fromages de 'la fromagerie de la Prée' : 8 €

Au fil des saisons 33.50 €



Menu proposé hors samedi soir et dimanche

* * * *

Mise en bouche

* * * *

*9 huitres N°3 de Noirmoutier
Sébastien Le Guern*

Ou

*Feuilleté de Saint-Marcellin chaud
à la confiture de cerise noire
sur mesclun de salade
Sorbet de betterave rouge*

Ou

*L'œuf de poule parfait Label Rouge
Emulsion de pommes de terre, champignons truffés
Jus de roquette*

* * * *

*Dos de Merlu de nos côtes
Pêlé mêlé de légumes à l'estragon
Polenta au citron confit
Crème de crustacés*

Ou

*Quasi de veau rôti
Crèmeux de brocolis, carottes fondantes
Jus de cuisson*

* * * *

*Eclair contemporain au Gianduja
Marmelade de fruits exotiques
Sorbet à la mangue*

Ou

*Tentation poire chocolat
Croustillant praliné, Sorbet poire génépi*

Ou

Assiette de 3 fromages de la 'Fromagerie de la Prée'

(Viandes d'origine Française)
Prix nets