

# Au fil des saisons 37.00 €



*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Feuilleté de Saint Marcelin chaud  
Mesclun de salade, confiture de cerises noires  
Sorbet à la betterave rouge*

**Ou**

*L'œuf de poule parfait  
Emulsion de pommes de terre et ail des Ours  
Champignons truffés et Serrano*

\* \* \* \* \*

*Paleron de veau « cuisson 24 heures »  
Vaporeux de brocolis et carottes nouvelles  
Pommes Macaire, Jus à l'estragon*

**Ou**

*Dos de merlan de nos côtes  
Gremolata d'anguilles Kalios fumées  
Ecrasé de pommes de terre aux olives Kalamata,  
Crème de poivrons rouges*

*Les plats sont accompagnés d'une cassolette de  
Pommes de terre nouvelles de Noirmoutier*

\* \* \* \* \*

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

**Ou**

*Crème d'antan au chocolat et fèves de tonka  
Compotée de fruits exotiques  
Sorbet agrumes*

**Ou**

*La Fraise de saison au naturel  
Mousseline à la vanille, rhubarbe et sablé Breton  
Sorbet fraise*

(Viandes d'origine Française)  
Prix nets

# Saveurs de printemps 49.00 €



*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*12 Huîtres 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**

*Foie gras mi- cuit au cacao et pain d'épices  
Coulis d'églantine, condiment pommes-oignons*

\* \* \* \* \*

*Dos de lieu jaune rôti en viennoise de piquillos  
Tagliatelles de courgettes au Vadouvan,  
Jus de bouillabaisse*

**Ou**

*Filet de canette laqué au sésame noir  
Galet de navet glacé et betteraves rouges  
Aigre doux à la bière brune*

**Ou**

*Dos de cabillaud cuit à basse température  
Blanc de seiche, céleri et haricots de mer  
Suc de crustacés crévés*

*Les plats sont accompagnés d'une cassolette de  
Pommes de terre nouvelles de Noirmoutier*

\* \* \* \* \*

*Moelleux d'amande à la framboise  
Pistache et Ravioli d'ananas  
Fraîcheur à l'amande douce*

**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 Fromagerie de la Prée' : 8.00 €

(Viandes d'origine Française)  
Prix nets

## Menu Jeune Gourmet 24.00 €

**Pour les gourmets de 8 à 16 ans**



6 huîtres n°3 de Noirmoutier  
Sébastien le Guern à la Guérinière

**Ou**

Fine tranche de truite fumée  
Sauce aigrette

**Ou**

Foie gras mi-cuit au cacao et pain d'épices  
Coulis d'églantine, condiment pommes-oignons

\* \* \* \* \*

Poisson du jour et crème de crustacés  
Légumes de saison en cocotte, pommes de terre de Noirmoutier

**Ou**

Poitrine de veau 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 14.00 €

Salade de crudités de saison

**Ou**

Fine tranche de truite fumée  
Sauce aigrette

**Ou**

Eventail de charcuterie (coppa et jambon Serrano)

\* \* \* \* \*

Poisson du jour cuit à la vapeur

**Ou**

Poulet de Challans rôti

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