

# Au fil des saisons 37.00 €



*Mise en bouche*

\* \* \* \* \*

*Vitello - Tonato*  
*Câpres à queue et mimosa d'œuf,*  
*Tomates confites et pickles d'oignons rouges*

**Ou**

*Aubergines grillées et basilic*  
*Mozzarella bufala*  
*Réduction de jus de tomates cuites au four*

\* \* \* \* \*

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

**Ou**

*Levée de rouget 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 grenailles au beurre demi-sel*

\* \* \* \* \*

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

**Ou**

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

**Ou**

*Emulsion de lait Ribot et miel d'acacia*  
*Crumble de fruits de saison*  
*Coulis de fruits rouges*  
*(dessert sans gluten)*

(Viandes d'origine Française)  
Prix nets

# Saveurs d'automne 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**

L'œuf de poule parfait  
Emulsion de pommes de terre et roquette  
Champignons truffés et langouille

\* \* \* \* \*

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

**Ou**

Poitrine de pintade rotie  
Choux verts frisées nouveaux à l'ail doux fumé  
Jus parfumé à la truffe

**Ou**

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

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

\* \* \* \* \*

L'idée d'une tarte au citron  
Meringue soufflée au basilic, sorbet agrumes

**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 €

## 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