

Menu Bib Gourmand

39 euros (entrée, plat, dessert)

Entrées

L'huître Fujiyama

Tartare d'huître naturelle de Raymond Kadem, échalote, fruit de la passion, gingembre frais, crème fouettée au wasabi, kakigori au bouillon dashi et vinaigre de sakura fumé, jus de grenade fraîche, feuille de sakura en saumure et zestes de citron vert

Suggestion : petit bol de saké 6 euros

Rillettes de merlu au parfum de laurier des jardins de notre île,

Consommé de concombre tout en fraîcheur

La soupe glacée de tomates rôties du maraîcher de Barbâtre

Avec son sorbet tomate/basilic et un trait de crème fraîche

Plats

Pluma de porc ibérique marinée et braisée

Salade de cébettes, condiment aux deux betteraves, purée rustique à l'oignon

Poulpe de Noirmoutier à la vigneronne,

Oignons grelots, grains de raisin au beurre, fenouil glacé, tombée de pousses d'épinards

Desserts

L'esprit de la tarte tropézienne

En harmonie de jus de citron et de vanille

Le gâteau nuage au basilic

Fraises de pays et douceur de chocolat blanc

Entre la poire et le fromage

Petite poire bio pochée aux douces épices, tuile aux noix, glace au roquefort

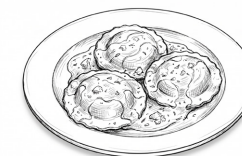
Carte des Petits et Grands Délices

Gargantua ou délicat gourmet, il est parfois urgent de se faire plaisir, de découvrir des produits et des goûts, de réanimer des souvenirs de papilles

Les ravioles de homard

Au beurre rose

25 euros



Tartare de bœuf Wagyu

Élevé au Japon dressé dans un tube d'algue nori

25 euros



Entrée ou dessert à choisir dans le menu Bib



Ris de veau croustillant

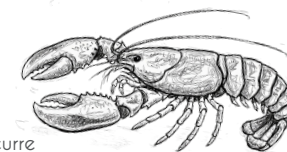
Coques vapeur et émulsion marinée à l'estragon
pommes Dauphine

52 euros

Le grand bleu

Homard de nos côtes rôti (≈ 600g) au beurre
d'herbes fraîches, pommes grenailles au four

85 euros

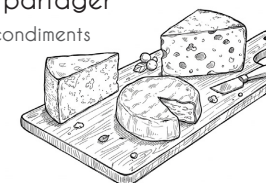


Voulez-vous choisir un dessert ? 7 euros

Assiette de fromages affinés à partager

Les bonnes pâtes du moment et leurs condiments

7.50 euros



*Nous ne travaillons que des produits frais
et nous sommes donc dépendants de la pêche et de la météo*

La liste des allergènes est consultable sur demande. Viandes de provenance française.