

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

Double crème de coco

Crème de haricot blanc, lait et crème de coco, touche de curry breton et chair de tourteau

Vitello Tonnato

Quasi de veau moelleux et tranché fin, crème de thon et condiments, tomates séchées

Plats

Pot-au-feu de cochon de Vendée aux épices et son verre de bouillon

Travers, échine, poitrine et oreilles de cochon, fenouil, carottes de sable, patate douce, moutarde à la cacahuète, cornichon, gros sel de nos marais.

Bar comme à Essaouira

Bar mariné dans sa chermoula, pomme de terre au safran, oignons rouges, navets boulé d'or, carottes de sable

Desserts

Les saveurs de notre île

Sorbet à l'immortelle des Dunes, glace au mimosa, génoise au cordial de laurier, caramel à la fleur de sel de nos marais

Jamaican Baba Coffee

Gros baba avec crème fouettée, angélique, zestes d'orange. Café ou déca, rhum de notre tonneau

Entre la poire et le fromage

Poire pochée aux épices, douce 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

Pomme grenaille au caviar d'Aquitaine,
à la crème crue et à la ciboulette

25 euros



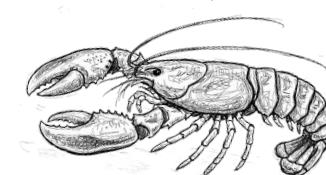
Il est possible de choisir une entrée et/ou un dessert du menu Bib au tarif de 7 euros par recette.



Pour les solides appétits,
la grooooosse côte de veau 400 g !

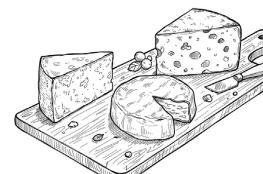
Cuite en basse température, servie avec son jus de viande corsé, accompagnée d'un gratin de macaroni à la truffe fraîche et à la crème crue, salade de mâche nantaise à la vinaigrette au praliné

54 euros



Le grand bleu
Précédé d'une huître Fujiyama
Homard de nos côtes rôti entier (600 g) au beurre d'herbes fraîches, pommes grenailles au four

85 euros



Assiette de fromages affinés à partager
Les bonnes pâtes du moment et leurs condiments

7.50 euros

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