

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

Carpaccio de thon à la pêche

Et vinaigrette à la mangue

Le rouleau de printemps au canard laqué à la française

Et fruits exotiques, sauce aigre-douce

Plats

Filet de maigre de Noirmoutier au beurre de café

Mousseline de chou-fleur à l'esprit de vanille et salade croquante de pois gourmands

Tartare de bœuf coupé au couteau et huître naturelle de Raymond Kadem

Pommes suédoises, roquette japonaise

Desserts

Pavlova aux fruits rouges

Et à la glace au mimosa de Noirmoutier

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*

Pommes grenailles au caviar d'Aquitaine

À la crème crue et à la ciboulette

25 euros

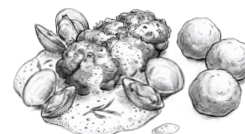


Carpaccio de bœuf Wagyu

Élevé au Japon aromatisé au sésame et au condiment de poireau, sauce ponzu yuzu

25 euros

*Entrée ou dessert OFFERT (choisir dans le menu Bib)
avec le ris de veau ou le homard*



Ris de veau croustillant

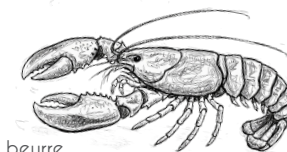
Coques vapeur et émulsion marinière à l'estragon
pommes Dauphine

52 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

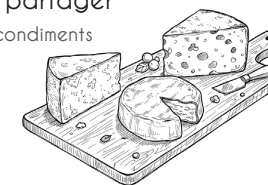


Entrée ou dessert supplémentaire 7 euros

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.