

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

Les Moules d'Auguste

Moules de bouchot cuites en marinère, refroidies dans une sauce crémeuse aux herbes fraîches et citron

La soupe glacée de tomates rôties du maraîcher de Barbâtre

Avec son sorbet tomate/basilic et son petit pot de crème crue

Plats

Filet de merlu de Noirmoutier au beurre de café

Mousseline de chou-fleur à l'esprit de vanille et tombée de girolles de saison en persillade

Le carpaccio de quasi de veau à la pistache

Petites carottes glacées, salade de mâche nantaise à la vinaigrette au praliné

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

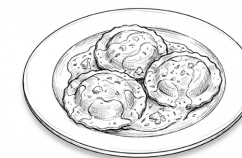
Carte des Petits et Grands Délices

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

Les ravioles de homard

Au beurre rose

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

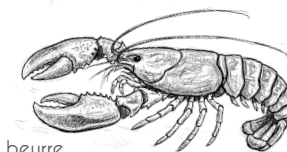
Coques vapeur et émulsion marinère à l'estragon pommes Dauphine

52 euros

Le grand bleu

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

85 euros

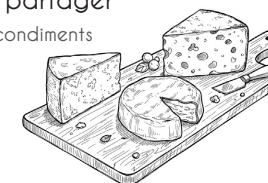


Entrée ou dessert supplémentaire 7 euros

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.