



La Carte de Saison

POUR DEBUTER

	Tarif à la carte	Suppl. ½ Pension
6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud 	14€	6€
Croustillant de canard et confit de pommes au piment d'Espelette 	13€	5€
Ravioles de Scamorza fumée, tapenade d'olives Kalamata et coulis de tomate	16€	8€
Homard à la framboise et tagliatelles de concombre maraîcher	27€	19€

POUR CONTINUER

Thon rouge grillé, légumes du soleil au miso et coulis de poivrons fumés	32€	12€
Tartare de filet de bœuf « au couteau », pommes gaufrettes et jeunes pousses 	32€	12€
Pigeon de Pomme cuit en deux façons, figues rôties et artichauts	34€	14€
Filet de St Pierre à la vanille et carottes primeurs	36€	16€

POUR TERMINER

Assiette de fromages de chez Pascal Beillevaire et son mesclun	10€	4€
Framboise « en trompe l'œil » & son sorbet	10€	4€
Macaron chocolat « Tanariva » et caramel beurre salé	10€	4€
Pavlova aux abricots et pistaches	10€	4€



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont fraîches et au maximum d'origine Française. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.



Menu Homard & Framboise

64€/ personne

Supplément ½ Pension 25€/ personne

POUR DEBUTER EN AMUSE BOUCHE

Homard à la framboise et tagliatelles de concombre maraîcher

POUR CONTINUER

Le homard breton rôti au beurre de framboise, pommes de terre de Noirmoutier

POUR TERMINER

Framboise « en trompe l'œil » & son sorbet



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine de saison avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont fraîches et au maximum d'origine Française. Nos prix s'entendent nets, toutes taxes et service inclus (boissons non comprises). Les informations concernant les allergènes à déclaration obligatoire sont disponibles à l'accueil de notre restaurant.

Plateaux de fruits de mer Sur commande

Plateau classique

6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau ou pincés d'araignée, bulots, bigorneaux.

55€ / Pers

Plateau royal

1/2 homard breton, 6 huîtres n°3, 5 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses,
1/2 tourteau ou pincés d'araignée, bulots, bigorneaux.

75€ / Pers