

La Carte de Saison



POUR DÉBUTER

6 huîtres Creuses N°2 de chez Baptiste Raimbaud à Bouin

Accompagnées d'un vinaigre échalote et beurre ½ sel



Asperges vertes au pollen, miel et réglisse

Linguines de merlan à la rhubarbe

Tacos de homard breton, gariguettes et sauge

Tarif à la
carte

Suppl. ½
Pension

14€

6€

16€

8€

18€

10€

22€

14€





POUR CONTINUER

Pintade fermière en deux cuissons, le suprême en farce fine et la cuisse en mode coxinha, petits pois et ail des ours 

Ormeaux et couteaux, émulsion de coquillages au sarrasin et pommes fondantes

Saint-Pierre laqué, asperges blanches et citron vert

Faux-filet d'agneau grillé, jus court à l'huile de thym et légumes glacés  

26€

6€

32€

12€

32€

12€

34€

14€



POUR TERMINER

Assiette de fromages de la Maison Beillevaire en Loire-Atlantique

Sphère chocolat Valrhona 70% arabica et granola au sésame noir

Ananas bio rôti au parfum de Piña Colada

Douceur aux fraises gariguettes et à la sauge

11€

5€

11€

5€

11€

5€

11€

5€



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.