

Suggestions

Les 6 huîtres N°2 19€

Menu Détente

52€

Amuse-bouche



Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel de Noirmoutier, chutney d'abricot
et croustilles de pain aux fruits



Minute de bar et gambas dans un bouillon de coquillages à l'huile vierge, parfumé à l'aneth



Sablé amande, crémeux citron et framboise

Menu Gourmet

66€

Amuse-bouche



Saint Jacques juste saisies relevées aux fruits d'été,
céviche de saumon d'Ecosse mariné et pousses de salade



Ravioles de tourteau et Saint Pierre au jus safrané de palourdes, calamars et coquillages



Filet mignon de veau à la crème de girolles et aux asperges vertes



Douceur rhubarbe et fraises de Carpentras, meringue aux agrumes



Mignardises

Fromages

9€ - la petite assiette

13€ - la farandole

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons