

Suggestions

Les 6 huîtres N°2 Marennes d'Oléron 19€

Menu Détente

54€

Amuse-bouche



Saint Jacques normandes juste saisies aux figues d'Alsace relevées au balsamique
et tartare de bar à la mangue du Pérou



Médaille de lotte, gambas et supions saisis à la plancha, sur un risotto de frégoles tostata au butternut,
beurre nantais safrané



Comme une tarte exotique, sorbet passion



Mignardises

Menu Gourmet

68€

Amuse-bouche



Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel de Noirmoutier, chutney de pêche blanche



Filet de sole dorée à la plancha, sur une mousseline de potimarron,
émulsion de jus de coquillages aux moules du Mont Saint Michel



Filet de bœuf grillé aux trompettes de la mort, pomme d'Ardèche et jus corsé au foie gras



La Forêt Noire revisitée, sorbet griottes



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