

Suggestions

6 huîtres Marennes d'Oléron n°2 19€

Fraicheur de homard breton et Saint Jacques relevées au pamplemousse, 35€
ceviche de melon italien à la fraise d'Alsace relevée à la menthe fraîche

Menu Détente

54€

Amuse-bouche



Tartare de thon rouge relevé à l'aneth, larmes de melon italien relevé au balsamique
et gambas rôties



Minute de bar et Saint Jacques aux asperges blanches d'Alsace,
sauce hollandaise aux agrumes



La meringue, le citron et la fraise



Mignardises

Menu Gourmet

68€

Amuse-bouche



Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel de Noirmoutier, chutney d'ananas



Suprême de Saint Pierre doré à la plancha aux asperges vertes de Provence,
sauce mousseline aux agrumes



Filet mignon de veau à la crème de morilles,
pommes nouvelles de Noirmoutier



Tartelette chocolat/pistache/framboise



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