

Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Pâté en croûte

Porc et volaille, déclinaison d'oignons rouges, jus court

Lieu jaune

Freekeh au garum, brocolettis à la flamme, purée de brocolis fumé, pouces-pieds, sauce aux herbes

Amande chou-fleur

Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vin (8 cl)

29 €

MENU DEGUSTATION

(Servi pour l'ensemble des convives)

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 89€

Découverte de la carte en 6 services 109€

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vin (8 cl)

39 €

L'accord « Mets & vins », Sélection de 6 verres de vin (8 cl)

59 €

Le mot du CHEF

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER



A la carte

ENTREES

<i>Pâté en croûte</i>	22 €
Porc et volaille, déclinaison d'oignons rouges, jus court	
<i>Poulpe</i>	26 €
Grillé au barbecue, bouquet de poireau, yuzu kosho, feuilles d'huitres, sauce cresson poivre vert	
<i>Asperges</i>	25 €
En raviole ouverte, ricotta travaillée aux herbes, asperges blanches lactofermentées, beurre blanc au miso, condiment pistache	
<i>Saint-Pierre</i>	29 €
En vapeur d'algues bretonnes, condiment de chou-fleur et ail noir maison, herbes de nos côtes, bouillon de crustacés	
<i>Barbue</i>	27 €
Piquée au chou kale et aux aromates, citron au sel, yuzu kosho, jus végétal au chou vert et jalapeno	

PLATS

<i>Lieu jaune</i>	26 €
Freekeh au garum, brocolettis à la flamme, purée de brocolis fumé, pouces-pieds, sauce aux herbes	
<i>Gaufre à l'ail des ours</i>	24 €
Asperges vertes et petits pois, pickles de légumes, chèvre frais, gel rose de Damas	
<i>Entrecôte de veau</i>	39 €
Marquée au barbecue, oignon farci, petits pois rafraîchis à la menthe, jus réduit	
<i>Selle d'agneau</i>	42 €
Farcie aux salicornes, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, crème chèvre, pommes gaufrettes, jus réduit d'agneau, sabayon aux épices douces	
<i>Sole</i>	37 €
Au pesto d'herbes de chez Sylvain, asperges blanches, fumet réduit à l'asperge	

FROMAGES

<i>Plateau</i>	24 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

<i>Amande chou-fleur</i>	18 €
Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur	
<i>La pistache</i>	22 €
Ganache montée pistache, dacquoise et praliné pistache, caramel au beurre salé, crumble et glace pistache	
<i>Truffe chocolat</i>	22 €
Mousse chocolat, crémeux truffe, croustillant au grué de cacao, sauce chaude de chocolat et truffe, crème glacée à la truffe	
<i>Tarte fraises et framboises</i>	20 €
Pâte à croissant, crème légère tonka, confiture de framboise, jus de fraise, crème glacée mascarpone	

