

Au cœur de l'île de Noirmoutier, le Chef vous propose



Le Menu « HOMARD » 68,00 €

Amuse Bouche

&&&

Papillote de homard aux champignons, bouillon servi en théière

&&&

Demi-homard grillé, légumes du marché, béarnaise et bisque en saucière

&&&

Dessert au choix à la carte

(Valable pour 2 personnes sur réservation)



Le Menu « DÉGUSTATION » 70,00 €

Mise en bouche ~ Croustillant de Saint-Jacques

&&&

Langoustines Rôties à la compote de pommes, jus émulsionné à la badiane

&&&

Gratin de pommes de terre et homard, bouillon de carcasse réduit parfumé à la truffe

&&&

Côte de veau braisée à la crème de cèpes, légumes du moment

&&&

Croustillant de curé Nantais

&&&

Dessert au choix à la carte

(Valable pour 2 personnes sur réservation)

(Les plats sont susceptibles de changer selon nos arrivages)



Le Menu « DIÉTÉTIQUE » 30,00 €

Enroulé de grosses crevettes au Granny Smith cuites à la vapeur

&&&

Papillote de dos de cabillaud, bouillon de légumes, émulsion à la badiane

&&&

Cube moelleux au citron vert, écume de yaourt



Au cœur de l'île de Nairmoutier, le Chef vous propose

Le Menu « Anse Rouge » 40,00 €

Amuse bouche

Une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

(A choisir dans la carte si dessous)



CARTE

Nos Entrées

Mille-feuilles d'andouille de Guéméné poêlée, gambas rôties	20,00€
Roulé de foie gras de canard au saumon fumé, compotée de figues, pain d'épices	20,00€
Les six huitres du bassin	14,00€
Thé chaud de langoustines aux épices, filaments de légumes étuvés	20,00€
Saint-Jacques poêlées, crème Esauï, nuage de crème virtuel au lard	21,00€

Nos Poissons

Filet de bar grillé, échalotes confites, pommes de terre de l'île, légèreté de Béarnaise	22,00€
Pavé de lieu rôti, vinaigrette au gingembre et herbes fraîches	20,00€
Aiguillette de Saint-Pierre rôties, gratin de pommes de terre de l'île	
Au homard	24,00€

Nos Viandes

Côte de veau cuite à l'os, garniture du marché, crème de cèpes	(pour 2 personnes)
50,00€	
Tartare de bœuf coupé au couteau juste poêlé, pommes de terre de l'île	
Rissolées	20,00€
Emincé de bœuf cuit à la plancha, fricassée de champignons, sauce façon « Périgueux »	
25,00€	

Nos Desserts

La barre chocolatée comme un « Mars » glace aux amandes	9,00€
Café gourmand (churro's, café liégeois revisité, crème brûlée à l'angélique confite)	10,00€
Mille-feuilles de fruits rouges, glace caramel au beurre salé	7,00€
Tiramisu et son noyau de crème brûlée au café, petits macarons	9,00€
Mi-cuit au chocolat, soupe de framboises rafraîchie au sorbet	9,00€
Fraicheur au parfum d'été duo de fraises et basilic	9,00€



Menu « suggestion du chef » 30,00€

Entrée, plat, dessert

(menu suivant le marché du jour)

Au cœur de l'île de Nairmoutier, le Chef vous propose

Pour le midi uniquement



Le Menu « PLATEAU DE L'ANSE ROUGE » 16,50 €

(Valable uniquement le midi)

Marinière de moules ou palourdes

2 huîtres du bassin

Rillettes de tourteau

Gaspacho Andalou

Saumon fumé par nos soins

Carpaccio de bœuf à l'aigre-douce

Guacamole aux crevettes marinées

Dessert à choisir dans la carte du midi

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de nos arrivages



Menu « suggestion du chef » 30,00€

Entrée, plat, dessert

(menu suivant le marché du jour)



Sa formule entrée, plat ou plat, dessert

(suivant le marché du jour)

A 20,00€

