

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



Le Menu « HOMARD » 68,00 €

(Valable pour 2 personnes sur réservation)

Amuse Bouche

&&&

Royale de homard, coulis de carcasse et embeurré d'épinards

&&&

Cocotte de homard et de cocos vendéens parfumée au basilic,

Emulsion du jus de cuisson

&&&

Dessert au choix à la carte



Le Menu « DEGUSTATION » 70,00 €

(Valable pour 2 personnes sur réservation)

Les plats sont susceptibles de changer selon nos arrivages

Mise en bouche ~ Foie gras mi-cuit

&&&

Langoustines craquantes, beurre de vanille

&&&

Cocotte de homard purée de cocos vendéens, crème légère au basilic

&&&

Carré d'agneau fumé au foin

&&&

Croustillant de chèvre chaud

&&&

Mousse Jivara, cube moelleux au citron vert,

Compotée d'ananas



Le Menu « DIETETIQUE » 22,00 €

Salade de grosses crevettes, salpicon de tomate et pamplemousse

&&&

Petit pavé de bar aux herbes, émulsion au lait de coco

&&&

Tarte à l'ananas et aux fruits de la passion, quenelle de fromage blanc



Tous les prix de la Carte et des Menus sont en Euros T.T.C et service compris

CARTE DU SOIR

Nos Entrées

Foie gras mi-cuit, petite gaufre tiède, chutney d'abricots	20,00 €
Cromesquis d'escargots, émulsion d'ail et persil	18,00 €
Tartare de Saint-Jacques, huîtres sur gelée de citron	19,00 €
Brochette de grosses crevettes, langoustines croustillantes et Saint-Jacques panées aux amandes, émulsion au citron vert	22,00 €

Nos Poissons

Tronçons de turbotin rôtis, mille feuilles d'artichaut, crème légère à la moutarde	25,00 €
Risotto d'épeautre, cuisses de grenouille poêlées, jus mousseux au cresson	23,00 €
Pavé de bar, étuvée de palourdes, lait de soja parfumé à la badiane	21,00 €

Nos Viandes

Carré d'agneau rôti puis fumé au foin, jus au chou vert et nori	20,00 €
Pavé de rumsteak « façon Rossini », jus Périgieux, pommes de terre sautées de l'Île	25,00 €

Nos Desserts

Poire « Belle-Hélène » revisitée en coque de meringue	9,00 €
Mousse Jivara, cube moelleux au citron vert, compotée d'ananas	10,00 €
Tarte citron et framboise, écume de yaourt	8,00 €
Café gourmand ~ Blinis chocolat, mojito, pana cotta à la fleur d'oranger	8,00 €



Le Menu « Anse Rouge » 40,00 €

Amuse bouche

Une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

(À choisir dans la carte du soir)



Le Menu « Suggestion du Chef » 30,00 €

Entrée, plat, dessert selon (menu du jour)

CARTE DU MIDI

Nos Entrées

Verrine d'œuf mollet, pâte de tomate liée à la chaire de tourteau, émulsion au chorizo	14,00 €
Les 6 huîtres n°3 spéciales, crépinettes aux herbes	
Brochettes de saumon mi-cuit et de farfale parfumé au basilic	14,00 €
Gougère d'escargots, purée d'ail et persil, quenelle de chèvre frais	14,00 €
	14,00 €

Nos Plats ~ Poissons & Viandes

Burger de jambon de Vendée, purée de cocos vendéens	
Brandade de morue fraîche, siphonné de pommes de terre écume d'ail	15,00 €
Tagliatelle d'encornets et de fenouil « façon carbonara »	15,00 €
Daube de joues de porc marinées aux épices	15,00 €
	15,00 €

Nos Desserts

Mousse légère de fromage blanc parfumé au citron, coulis de fruits rouges	6,00 €
Crème catalane virtuelle, fruits de saison	6,00 €
Le choco caramel ~ Mousse chocolat Valrhona et crème au caramel beurre salé	6,00 €
Mille feuille, glace caramel à la fleur de sel	6,00 €
Café gourmand du moment	6,00 €



Le Menu « Formule midi » 30,00 €

Une entrée, un plat et un dessert à choisir dans la carte du Midi



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

(Valable uniquement le midi)

Gaspacho, Duo de saumon et bar fumés

Salade de petits légumes marinés

Marinière de palourdes ou de moules

Sardines en escabèche, Jambon sec

Brunoise d'encornets catalans

Dessert à choisir dans la carte du midi

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de nos arrivages

Tous les prix de la Carte et des Menus sont en Euros T.T.C et service compris