











Menu Détente et Plaisir - 36€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 30€




ENTRÉES

-  Oeuf Parfait 
A la forestière, écume aux senteurs de truffe
-  Véritable Foie Gras de canard Vendéen
Chutney d'ananas à la coriandre
-  Huîtres n3 de la cabane d'Adrien
-  Pressé de volaille de Challans
Lentilles vertes étuvées au Xérès

PLATS

-  Dos d'églefin
Rôti en basse température, beurre moussoux aux châtaignes
-  Noix de veau farçie
Confit d'échalotes et potimarron rôti
-  Saint Jacques sautées
Déclinaison de panais
-  Retour du potager 

DESSERTS




-  Tout-choco croustillant
-  Pruneaux confits à la Fernand Point rafraîchis
à la vanille Bourbon
-  Chou-chou praliné noisette






Menu Détente et Plaisir - 36€

Starters - main ou main - Dessert - 30€





STARTERS

-  *Crispy egg*
Carpaccio of zucchini, spicy tomato coulis and smoked garlic cream
-  *Sauteed cod fish*
Velouté of white local bean , crispy breast
-  *Tomato mousseline*
Tempura of king prawns, citrus and avocado

MAIN-COURSES


-  *Roasted cockerel Tandoori style*
Basmati rice with lime and clove, roasted juice with cashew nuts
-  *Veal stuffed with vegetables*
Licorice infusion, mashed sweet potato
-  *Sea bream filet*
Asparagus and roasted Noirmoutier potatoes, Virgin sauce, anchovy condiment

DESSERTS

-  *Almond Sponge cake, pistachio cream, red fruits*
-  *Puff pastry filled with roasted apricot (contains local alcohol)*
-  *Crispy 3 chocolates cake*
-  *Homemade ice cream, salted caramel, apple pickles*




Menu Végétarien - 36€

 *Oeuf parfait*
A la forestière, écume aux senteurs de truffe

 *Retour du potager*

 *Dessert aux choix*

Menu Enfant - 14€

 *Pièce de viande ou pêche du moment*
Servis avec pommes de terre confites

 *Vacherin maison glacé, caramel au beurre salé*

Provenance de nos produits:

Les pommes de terre: Coopérative de Noirmoutier

Le sel: La Coopérative de Noirmoutier

*Toute notre carte est faite maison avec des produits frais et préparée sur place par notre chef.
La carte est susceptible d'évoluer de jour en jour, selon arrivage.*

La carte de nos allergènes est disponible sur demande.



TVA et service compris