

La Carte

Les Entrées

- ❖ *Sablé Breton façon tartelette de légumes*, crémeux Fourme d'Ambert, condiment noix, vinaigrette noisette... **15 €**
- ❖ *Poulpe croustillant*, duo de betteraves, mayonnaise ail noir et lard Colonnata ... **18 €**
- ❖ *Burrata crémeuse et poivrons marinés à l'ail confit*, coulis de poivrons, pesto à l'ail des ours et tartine ... **14 €**
- ❖ *Tartare de Thon rouge, sauce chimichurri*, condiment guacamole wasabi, câpres à queues et crackers de tortilla ... **23 €**

Les Plats

- ❖ *Risotto de Fregola Sarda*, crème d'herbes, patates douces et asperges rôties, sauge et romarin ... **21 €**
- ❖ *Noix de Saint-Jacques en croûte d'algues Nori*, risotto, jus de viande corsé, crumble de parmesan ... **32 €**
- ❖ *Côte de bœuf pour 2 personnes de la ferme du Gaec des Ribatels*, avec ses frites maison et sa sauce tartare - Uniquement à la carte - **les 100 g ... 9 €**
- ❖ *Pièce du boucher*, suggestion à l'ardoise ... **30 €**
- ❖ *Suprême de pigeon de Pornic de notre éleveur Marie-Samuëlle*, rôti sur coffre, mousseline haricot coco, condiments d'oignon brûlés et jus de viande à l'ail noir... **35€**

- ❖ *Plateau de Fromages de nos régions* ... **16 €**

Les Desserts

- ❖ *Noisette /orange sanguine*, ganache montée aux noisettes, gel et suprêmes d'orange sanguine avec son crumble noisette et sorbet orange sanguine ... **15 €**
- ❖ *Entremet vanille cacahuète chocolat*, mousse vanille, praliné cacahuète, biscuit moelleux et pâte sucrée cacao, glace au Bailey's, crumble au chocolat ... **18 €**
- ❖ *L'exotique*, dacquoise coco, ganache montée coco, insert ananas mangue, vinaigrette fruit de la passion, tuile meringue ... **14 €**
- ❖ *Fraise /basilic*, biscuit madeleine, marmelade de fraises, gel citron basilic, mousse et glace au fromage blanc et crumble amande ... **13 €**

Menu 49€

Formule Entrée/Plat ou Plat Dessert à 39 €

.....

Entrée

Burrata crémeuse et poivrons marinés à l'ail confit, coulis de poivrons, pesto à l'ail des ours et tartine

Ou

Sablé Breton façon tartelette de légumes, crémeux Fourme d'Ambert, condiment noix, vinaigrette noisette...

.....

Plat

Risotto de Fregola Sarda, crème d'herbes, patate douces et asperges rôties, sauge et romarin

Ou

Pièce de viande du jour

.....

Fromage ou Dessert

L'exotique, dacquoise coco, ganache montée coco, insert ananas mangue, vinaigrette fruit de la passion, tuile meringue

Ou

Fraise /basilic, biscuit madeleine, marmelade de fraises, gel citron basilic, mousse et glace au fromage blanc et crumble amande



Menu 63€

En 3 temps

.....

Entrée au Choix

.....

Plat

Noix de Saint-Jacques en croûte d'algues Nori, risotto, jus de viande corsé,
crumble de parmesan

Ou

Suprême de pigeon de Pornic de notre éleveur Marie-Samuëlle, rôti sur
coffre, mousseline haricot coco, condiments d'oignon brûlés et jus de viande à l'ail noir

Ou

Pièce du Boucher

.....

Dessert au choix



Menu Dégustation 95€

En 7 temps
(pour l'ensemble de la table)

Carte Blanche

.....

Mise en bouche

.....

Première entrée

.....

Deuxième entrée

.....

Plat de poisson

.....

Plat de viande

.....

Fromage

.....

Pré-Dessert

.....

Dessert

