



MENU ET CARTE DU SOIR

MENU EN 3 TEMPS (A CHOISIR CI-DESSOUS):

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 34 €

MENU EN 4 TEMPS (A CHOISIR CI-DESSOUS) :

1 OU 2 ENTRÉES / PLAT / 1 OU 2 DESSERTS - 39 €

ENTRÉES

Le foie gras - 15 €

Mi-cuit, ananas victoria et fleur de sel fumé

ou

La terrine de truite du ciron - 15 €

Au hadock fumé et farce fine de poisson

ou

Le bouillon marin - 13 €

Aux algues fraîches, champignons marinés, oignons brûlés et huile de sésame

PLATS

L'onglet de bœuf bazadais - 26 €

Et sa mousseline de pommes de terre de Noirmoutier, jus corsé au poivre de timut

ou

L'espadon mi-cuit - 25 €

Mariné au chinmozou, petits légumes glacés du moment et son beurre de wakame

ou

Les ravioles - 21 €

Aux champignons bruns, crémeux truffé, vieux gouda râpé et basilic pourpre

DESSERTS

Le gâteau basque - 12 €

Et sa glace au rhum, crème vanille et croustillant de nougatine

ou

Le tropical - 12 €

Fruit du dragon, passion, mousseline coco et tuile de mangue

ou

Les fromages - 13 €

Sélection AOP de notre ami Guillaume, marmelade de fruit du moment

Tous nos plats sont faits maison, cuisinés avec des produits frais et au maximum locaux.
Cela peut entraîner des ruptures de stock ou des modifications sur certains plats,
veuillez nous en excuser par avance.