

# Menu Découverte

*3 plats 42.00 €: Entrée, plat, dessert*  
*4 plats 52.00 €: Entrée, plat, fromage, dessert*  
*Menu élaboré par le chef avec les produits de saison*

## **L'OMBLE CHEVALIER**

*En gravelax, parfum Libanais, concombre,  
Et panisse croustillante*

OU

## **LE JARRET DE VEAU**

*Braisé en cannelloni d'herbes fraîches,  
Toast de moelle et demi glace tranchée*

\*\*\*\*\*

## **LE CABILLAUD**

*En meunière de kiwi, Fregola Sarda iodée,  
Et blettes mentholées*

OU

## **LA CAILLE DE TREIZE- VENTS**

*Contisée à l'écrevisse, cuisses confites, ruban de daikon safrané  
Et jus parfumé à la cardamome noire*

\*\*\*\*\*

## **LA TOMME AUX FLEURS**

*En crème glacée, tuile au cumin et huile de shiso vert*

OU

## **CHARIOT DE FROMAGES**

*Affinés par la Maison Beneteau*

\*\*\*\*\*

## **L'ENDIVE**

*Caramélisée, tarte moderne au sucre, carambar et fraîcheur de Mélusine rousse*

OU

## **LA TARTINE DE PAIN**

*Croustillante, cacao et beurre demi-sel de la ferme,  
Crème glacée au pain grillé*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*



# Carte de Saison

## Nos Entrées

<b>L'ASPERGE BLANCHE</b> <i>En spaghetti, langue d'oursin, sabayon à l'amande torréfiée et pickles d'échalotes</i>	<b>22.00€</b>
<b>L'OMBLE CHEVALIER</b> <i>En gravelax, parfum Libanais, concombre et panisse croustillante</i>	<b>21.00€</b>
<b>LE JARRET DE VEAU</b> <i>Braisé en cannelloni d'herbes fraîches, toast de moelle et demi glace tranchée</i>	<b>19.00€</b>
<b>LA LANGOUSTINE BRETONNE</b> <i>En raviole de céleri, foie gras de canard, jus d'oignons doux brûlé à la réglisse</i>	<b>25.00€</b>

## Nos Plats

<b>LE CABILLAUD</b> <i>En meunière de kiwi, Fregola Sarda iodée, et blettes mentholées</i>	<b>26.00€</b>
<b>LE TURBOT</b> <i>Rôti, peau soufflée aux algues, tétragones, moutarde fermentée et jus vert au caviar</i>	<b>35.00€</b>
<b>LE CHEVREAU DE VENDEE</b> <i>En trois façons, carottes rôties de Monsieur Jasnière, citron confit et sauce Teriyaki</i>	<b>37.00€</b>
<b>LA CAILLE DE TREIZE- VENTS</b> <i>Contisée à l'écrevisse, cuisses confites, ruban de daikon safrané Et jus parfumé à la cardamome noire</i>	<b>33.00€</b>

## Nos Fromages

<b>CHARIOT DE FROMAGES</b> <i>Affinés par la Maison Beneteau</i>	<b>12.00€</b>
<b>LA TOMME AUX FLEURS</b> <i>En crème glacée, tuile au cumin et huile de shiso vert</i>	<b>12.00€</b>

## Nos Desserts

<b>L'ENDIVE</b> <i>Caramélisée, tarte moderne au sucre, carambar et fraîcheur de Mélusine rousse</i>	<b>14.00€</b>
<b>LA TARTINE DE PAIN</b> <i>Croustillante, cacao et beurre demi-sel de la ferme, crème glacée au pain grillé</i>	<b>12.00€</b>
<b>LA MANGUE</b> <i>En écrin de cristal, mousse légère de mangue, parfum de gingembre et sorbet citron vert</i>	<b>13.00€</b>

Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition  
Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»  
Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix net service compris et boisson non comprise



# Menu Dégustation

72.00€

*Menu élaboré par le chef avec les produits de saison.*

*Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21 heures au dîner*

## **L'ASPERGE BLANCHE**

*En spaghetti, langue d'oursin, sabayon à l'amande torréfiée et pickles d'échalotes*

\*\*\*\*\*

## **LA LANGOUSTINE BRETONNE**

*En raviole de céleri, foie gras de canard, jus d'oignons doux brûlé à la réglisse*

\*\*\*\*\*

## **LE TURBOT**

*Rôti, peau soufflée aux algues, tétragones, moutarde fermentée et jus vert au caviar*

\*\*\*\*\*

## **LE CHEVREAU DE VENDEE**

*En trois façons, carottes rôties de Monsieur Jasnière, citron confit et sauce Teriyaki*

\*\*\*\*\*

## **LA TOMME AUX FLEURS**

*En crème glacée, tuile au cumin et huile de shiso vert*

\*\*\*\*\*

## **DESSERT**

*Au choix à la carte*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*

