

Menu découverte

3 Services 57.00 €

***4 Services 71.00 €**

PAËLLA VEGETALE

Comme un maki vinaigré, glaçon d'eau de légumes grillés et vierge tiède d'encornets

OU

LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE

En tataki, mûres sauvages et sauce soja fumé, jus fermenté infusé à la Verveine du Potager

*** LE MERLU DE LIGNE**

En grenobloise, céleri branche étuvé de nos serres au citron noir, feuilles de câprier et jus terre-mer texturé

OU / ET

*** L'ARTICHAUT VIOLET**

Tarte fine aux pignons de pin, carpaccio acidulé à la sarriette, jus d'une daube de veau à l'olive verte

LE TESSOUALLAIS

(Supplément de 16€)

Au naturel, feuilles à feuilles d'abricots et amandes fraîches, eau fruitée parfumée à la tagète

OU

CHARIOT DE FROMAGES

(Supplément de 18€)

Affinés de la Maison BENETEAU

LE BROCOLI

Grillé au Binchotan, lait fermenté comme un « gwell » de Monsieur Vigneron infusé aux algues Nori du Croisic et pistaches torréfiées

OU

LES PÊCHES

En chartreuse, eau de pêches mousseuse et groseilles du Boistissandeau, sorbet parfumé aux Berlingots Nantais

***Pour sublimer votre repas, le Sommelier vous propose une sélection de vins en trois verres pour 39€ ou en quatre verres pour 45€ qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.
Alors que le Chef de Cuisine, en pensant à votre bien être vous propose une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en trois verres pour 24€ ou en quatre verres pour 32€.***



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Si vous souffrez d'allergies, faites en part à notre maître d'Hôtel,

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable

Carte de Saison

Nos Entrées

LA TOMATE DU POTAGER	33 .00 €
<i>En écrin de cristal, mozzarella di Bufala, caviar et eau de mer</i>	
LES LANGOUSTINES BRETONNES	34 .00 €
<i>En trois services, fine raviole de céleri-rave et boudin noir de Bigorre, sauce mousseuse d'échalotes maraîchères</i>	
LE PIGEONNEAU DE LA VERRIE	32 .00 €
<i>En tataki, mûres sauvages et sauce soja fumé, jus fermenté infusé à la Verveine du Potager</i>	
PAËLLA VEGETALE	29 .00 €
<i>Comme un maki vinaigré, glaçon d'eau de légumes grillés et vierge tiède d'encornets</i>	

Nos Plats

L'ARTICHAUT VIOLET	35 .00 €
<i>Tarte fine aux pignons de pin, carpaccio acidulé à la sarriette, jus d'une daube de veau à l'olive verte</i>	
LA MAIGRE DE LIGNE	37 .00 €
<i>En vapeur de thym citron, fenouil iodé de Monsieur Jannière et coquillages, jus végétal au mucilage de cabosse</i>	
LE WAGYU A4	101 .00 €
<i>Cuit à la plancha, illusion d'un os à moelle jus perlé à la peau de pomme de terre grillée</i>	
LE MERLU DE LIGNE	36 .00 €
<i>En grenobloise, céleri branche étuvé de nos serres au citron noir, feuilles de câprier et jus terre-mer texturé</i>	

Nos Fromages

LE TESSOUALLAIS	16 .00 €
<i>Au naturel, feuilles à feuilles d'abricots et amandes fraîches, eau fruitée parfumée à la tagète</i>	
CHARIOT DE FROMAGES	18 .00 €
<i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	

Nos Desserts

LE BROCOLI	15 .00 €
<i>Grillé au Binchotan, lait fermenté comme un « gwell » de Monsieur Vigneron infusé aux algues Nori du Croisic et pistaches torréfiées</i>	
LES FRAMBOISES DU BOISTISSANDEAU	16 .00 €
<i>En carpaccio, baba gorgé d'eau de framboises au balsamique, crème glacée à l'agastache</i>	
LES PÊCHES	16 .00 €
<i>En chartreuse, eau de pêches mousseuse et groseilles du Boistissandeu, sorbet parfumé aux Berlingots Nantais</i>	

Menu dégustation

105.00€

LA TOMATE DU POTAGER

*En écrin de cristal, mozzarella di Bufala,
caviar et eau de mer*

LES LANGOUSTINES BRETONNES

*En trois services, fine raviole de céleri-rave et boudin noir de Bigorre,
sauce mousseuse d'échalotes maraichères*

LA MAIGRE DE LIGNE

*En vapeur de thym citron, fenouil iodé de Monsieur Jannière et coquillages,
jus végétal au mucilage de cabosse*

LE WAGYU A4

*Cuit à la plancha,
illusion d'un os à moelle, jus perlé à la peau de pomme de terre grillée*

LE TESSOUALLAIS

*Au naturel, feuilles à feuilles d'abricots et amandes fraîches,
eau fruitée parfumée à la tagète*

OU

CHARIOT DE FROMAGES

*(Supplément de 18€)
Affinés de la Maison BENETEAU*

LE BROCOLI

*Grillé au Binchotan, lait fermenté comme un « gwell » de Monsieur Vigneron
infusé aux algues Nori du Croisic et pistaches torréfiées*

OU

LES PÊCHES

*En chartreuse, eau de pêches mousseuse et groseilles du Boistissandeau, sorbet parfumé aux
Berlingots Nantais*

OU

LES FRAMBOISES DU BOISTISSANDEAU

En carpaccio, baba gorgé d'eau de framboises au balsamique, crème glacée à l'agastache

*Pour sublimer votre repas, le Sommelier vous propose une sélection de vins en cinq verres pour 59€ qui
saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.*

*Alors que le Chef de Cuisine, en pensant à votre bien être vous propose une balade de décoctions végétales et
animales sans alcool en cinq verres pour 40€.*