

Menu Découverte

3 Services : 57.00 €

4 Services* : 71.00 €

LE LAPIN MAGISTRAL DE VENDÉE

comme un pâté en croute, rémoulade de carottes et moutarde aux agrumes

OU

LA SAINT-JACQUES

*à l'unilatérale, feuille à feuille de chou-fleur et noix acidulée,
truffe blanche d'Alba
(Supplément de 10.00 €)*

L'AILE DE RAIE*

*meunière au céleri branche,
ravioles de houmous à la cacahuète, jus d'arêtes au basilic*

OU / ET

LE DOS DE MARCASSIN*

*aux baies de sureau,
betterave au dashi et jus d'une daube texturé*

LA FOURME D'AMBERT

*en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine
(Supplément de 16.00 €)*

OU

CHARIOT DE FROMAGES

*affinés de la Maison Beneteau
(Supplément de 18.00 €)*

LE CHOU ROUGE

*en fines cristallines, plantation Bio d'Equateur
infusion de verveine et sorbet mousseux citron-grué*

OU

LE MELON D'HIVER

ruban épicé, riz au lait meringué et sorbet au kiwano

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées
et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »*

**Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 €
ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.**

**Notre Chef de Cuisine, vous suggère également une balade de décoctions végétales
et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.**



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

Carte de Saison

Nos Entrées

LE LAPIN MAGISTRAL DE VENDÉE <i>comme un pâté en croute, rémoulade de carottes et moutarde aux agrumes</i>	28.00 €
LES SAINT-JACQUES <i>à l'unilatérale, feuille à feuille de chou-fleur et noix acidulée, truffe blanche d'Alba</i>	34.00 €
LA VOLAILLE DE CHALLANS <i>en farce fine, caviar osciètre et mâche nantaise</i>	30.00 €
LES LANGOUSTINES BRETONNES <i>au naturel, royale de pinces au boudin noir et jus d'oignon</i>	35.00 €

Nos Plats

LA DORADE ROYALE SAUVAGE <i>en vapeur de tagètes, eau de mer et carotte surprise façon cheesecake</i>	37.00 €
L'AILE DE RAIE <i>meunière au céleri branche, ravioles de houmous à la cacahuète, jus d'arêtes au basilic</i>	33.00 €
LE BŒUF WAGYU A4 <i>snacké, caillette iodée sur une pomme de terre, garum de sardine</i>	98.00 €
LE DOS DE MARCASSIN <i>aux baies de sureau, betterave au dashi et jus d'une daube texturé</i>	35.00 €

Nos Fromages

LA FOURME D'AMBERT <i>en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine</i>	16.00 €
CHARIOT DE FROMAGES <i>Affinés de la Maison Beneteau</i>	18.00 €

Nos Desserts

LE CHOU ROUGE <i>en fines cristallines, plantation Bio d'Equateur infusion de verveine et sorbet mousseux citron-grué</i>	16.00 €
LE MELON D'HIVER <i>ruban épicé, riz au lait meringué et sorbet au kiwano</i>	16.00 €
LE POTIMARRON <i>en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »</i>	15.00 €

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

Menu Dégustation

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

105.00 €

LA VOLAILLE DE CHALLANS

en farce fine, caviar osciètre et mâche nantaise

LES LANGOUSTINES BRETONNES

au naturel, royale de pincés au boudin noir et jus d'oignon

LA DORADE ROYALE SAUVAGE

en vapeur de tagètes, eau de mer et carotte surprise façon cheesecake

LE BŒUF WAGYU A4

*snacké, caillette iodée sur une pomme de terre,
garum de sardine*

LA FOURME D'AMBERT

en écrin de cristal, poire confite à l'oseille et muesli d'avoine

OU

CHARIOT DE FROMAGES

affinés de la Maison Beneteau

LE CHOU ROUGE

*en fines cristallines, plantation Bio d'Equateur
infusion de verveine et sorbet mousseux citron-grué*

OU

LE MELON D'HIVER

ruban épicé, riz au lait meringué et sorbet au kiwano

OU

LE POTIMARRON

*en soufflé chaud, crème glacée aux graines de courges caramélisées
et feuille à feuille vinaigré à la « Barbe Bleue »*

***Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres
au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.***

***Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales
sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.***