

# Menu découverte

**3 Services 48.00€**

**\*4 Services 61.00€**

*La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers (12cl)*

**3 verres 24€ - 4 verres 31€**

## **LA SARDINE DE NOS COTES**

*En trois services, foie gras de canard grillé et Algues du Croisic*

*OU*

## **LES ŒUFS DE CAILLE**

*Coulants, cerfeuil tubéreux et champignons sauvages, lait forestier*

\*\*\*\*\*

## **\* LE MERLAN DE LIGNE**

*A la plancha, salsifis et sarrasin soufflé, jus de volaille aux épices douces*

*OU / ET*

## **\* LE LAPIN « LE MAGISTRAL » DE VENDEE**

*En paupiette, carottes de Monsieur Jasnière façon cheese cake, jus végétal à la tagète*

\*\*\*\*\*

## **LE SAINT NECTAIRE FERMIER**

*En ganache crémeuse, champignons bruns et algues poivrées  
(Supplément de 13€)*

*OU*

## **LE CHARIOT DE FROMAGES**

*Affinés de la Maison BENETEAU  
(Supplément de 13€)*

\*\*\*\*\*

## **LE BUTTERNUT**

*Pressé, crémeux à la bière brune Mélusine, praliné et crème glacée à la cazette*

*OU*

## **LE PAIN AU CHOCOLAT**

*Croustillant, ganache au chocolat et beurre fermier cacaoté, glace au pain toasté*



*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

<b>LA SARDINE DE NOS COTES</b> <i>En trois services, foie gras de canard grillé et algues du Croisic</i>	<b>25.00€</b>
<b>LA CHATAIGNE</b> <i>En galet, parfum de cardamome verte et lait de marron à la braise</i>	<b>19.00€</b>
<b>LES ŒUFS DE CAILLE</b> <i>Coulants, cerfeuil tubéreux et champignons sauvages, lait forestier</i>	<b>24.00€</b>
<b>LA LANGOUSTINE BRETONNE</b> <i>En trois services, extraction de céleri et parfum de combawa</i>	<b>28.00€</b>

## Nos Plats

<b>LE LAPIN « LE MAGISTRAL » DE VENDEE</b> <i>En paupiette, carottes de Monsieur Jasnière façon cheese cake, jus végétal à la tagète</i>	<b>34.00€</b>
<b>LE MERLAN DE LIGNE</b> <i>A la plancha, salsifis et sarrasin soufflé, jus de volaille aux épices douces</i>	<b>30.00€</b>
<b>LE SAINT PIERRE DE NOS COTES</b> <i>Au naturel, échalotes maraichères et riz noir vénère Jus d'arêtes fumé à la Morcilla ibérique</i>	<b>35.00€</b>
<b>LA NOIX DE RIS DE VEAU FRANÇAIS</b> <i>Flambée à l'eau de vie de prune, topinambours et sucre galabé, jus perlé</i>	<b>40.00€</b>

## Nos Fromages

<b>LE SAINT NECTAIRE FERMIER</b> <i>En ganache crémeuse, champignons bruns et algues poivrées</i>	<b>13.00€</b>
<b>LE CHARIOT DE FROMAGES</b> <i>Affinés de la Maison BENETEAU</i>	<b>13.00€</b>

## Nos Desserts

<b>LA FIGUE DE SOLLIES</b> <i>Soufflée, en carpaccio et en croûte de sucre, hibiscus et glace à la sarriette</i>	<b>16.00€</b>
<b>LE BUTTERNUT</b> <i>Pressé, crémeux à la bière brune Mélusine, praliné et crème glacée à la cazette</i>	<b>14.00€</b>
<b>LE PAIN AU CHOCOLAT</b> <i>Croustillant, ganache au chocolat et beurre fermier cacaoté, glace au pain toasté</i>	<b>15.00€</b>



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

# Menu dégustation

81.00€

*La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers  
5 verres (10 cl) à 38€*

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

## **LA CHATAIGNE**

*En galet, parfum de cardamome verte et lait de marron à la braise*

\*\*\*\*\*

## **LA LANGOUSTINE BRETONNE**

*En trois services, extraction de céleri et parfum de combawa*

\*\*\*\*\*

## **LE SAINT PIERRE DE NOS COTES**

*Au naturel, échalotes maraichères et riz noir vénère, jus d'arêtes fumé à la morcilla ibérique*

\*\*\*\*\*

## **LA NOIX DE RIS DE VEAU FRANCAIS**

*Flambée à l'eau de vie de prune, topinambours et sucre galabé, jus perlé*

\*\*\*\*\*

## **LE SAINT NECTAIRE FERMIER**

*En ganache crémeuse, champignons bruns et algues poivrées*

\*\*\*\*\*

## **DESSERT**

*Au choix à la carte*



*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*

## Menu Affaire

**A choisir dans notre « MENU DECOUVERTE »  
36.00€**

*Du mercredi au vendredi midi  
(Uniquement pour le déjeuner)*

**UNE ENTREE, UN PLAT ET UN CAFE**

*Ou*

**UN PLAT, UN DESSERT ET UN CAFE**

## Notre Menu Végétarien

**41.00€**

### **LA CHATAIGNE**

*En galets, parfum de cardamome verte et lait de marron à la braise*

\*\*\*\*\*

### **LES ŒUFS DE CAILLE**

*Coulants, cerfeuil tubéreux et champignons sauvages, lait forestier*

\*\*\*\*\*

### **LE PAIN AU CHOCOLAT**

*Croustillant, ganache au chocolat et beurre fermier cacaoté, glace au pain toasté*

## Menu Enfant

**25.00€**

### **LE SAUMON FUME MAISON**

*OU*

### **LE FOIE GRAS DE CANARD GRILLE**

\*\*\*\*\*

### **LE FILET DE BŒUF FRANCAIS**

*OU*

### **LE POISSON DU JOUR**

\*\*\*\*\*

### **LE PAIN AU CHOCOLAT**

*Croustillant, ganache au chocolat et beurre fermier cacaoté, glace au pain toasté*



*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*