

# *Menu*

**Entrée / Plat / Dessert 41€**  
**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 35€**

---

## *Nos entrées*

---

### *La Burrata*

Carpaccio de betteraves, siphon de carotte violette, copeaux de jambon Serrano.

### *L'Assiette de Fruits de Mer*

Huitres, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

### *Le Saumon*

Gravlax à la coriandre, gel de citron vert, radis noir.

### *Le Bœuf*

Aubrac, laqué, graines de sésame, légumes de saison sautés au soja.

---

## *Nos plats*

---

### *Les Ris d'Agneau*

Poêlés, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, condiment oignons rouges, purée de choux rouge, jus de viande à l'estragon et framboise.

### *Le Maigre*

En pavé, crémeux de brocolis, grenailles rôties et pleurotes sautées, ketchup de champignon, crème d'ail.

### *Le Veau*

Sauté, purée de carottes au citron et curry, poireau confit en crumble de graines, sauce au parmesan.

### *Le Lieu Jaune*

Asperges vertes meunières et croquantes, chorizo poêlé, fine purée de fenouil à l'aneth.

---

## *Nos desserts*

---

### *Le Rocher*

Gianduja, insert chocolat dulcey, sablé aux noisettes et fruits de la passion.

### *La Fraise*

En charlotte, insert fruits rouges, sorbet citron vert.

### *La Tartelette Amandine*

Chantilly à la crème de pêche de vigne.

### *Les Fromages*

Assortiment, condiment, palet de chocolat noir.

# *Menu*

(Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

**Entrée / Plat / Dessert 28 €**

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert 23 €**

---

## *Nos entrées*

---

### *L'Asperge blanche*

Tartare de merlan, sauce Hollandaise verveine et citron

### *Les Tomates d'antan*

En Millefeuille, crème de chèvre frais, dés de jambon Serrano, pignons de pins torréfiés

---

## *Nos plats*

---

### *La Sébaste et le Calamar*

En bouillabaisse maraîchère, pesto et croûtons

### *Le Bœuf*

Paleron braisé, mousseline de céleri, carottes fanes rôties, jus de braisage

---

## *Nos desserts*

---

### *La Panacotta*

Vanille, sorbet myrtille, tuile graines de sésame

### *Le Pudding et Rhubarbe pochée*

Pudding perdu et Rhubarbe retrouvée aux épices douces, crème anglaise

---

## *Menu Enfant 14 €*

---

### *Plats*

---

Poisson ou viande

Pommes de terre ou légumes au choix

---

### *Desserts*

---

2 boules de glace ou dessert du Chef