

Le menu grain de folie

42,00€

Saumon « Bömlö » mariné au ponzu yuzu et sauce soja

Shiso, condiment Granny Smith, crème montée wasabi, radis Daikon.

ou **Céviche de poissons du moment au Letche du Tigre**

Framboises locales de « Patrick Séché », jeunes pousses végétale.

ou **Gaspacho de tomates locales et fraises de « Patrick Séché »**

Gaspacho d'été, floralie de melon et pastèque, basilic, fêta végétale.

Les 5 huîtres d'Assérac de chez « Fohanno »

• ————— •
Le demi magret de canard « Rougié » sauce Sangria, spicy cacao.

Légumes de saison, pommes grenailles, fleurs séchées.

ou **Poissons du moment, voir suggestions**

ou **Les gambas au beurre de saté, gingembre, ail et citronnelle**

Riz parfumé, noix de cajou grillées, citron vert, coriandre fraîche

ou **La « Cœur de bœuf » farcie, coulis de tomates locales au basilic.**

Tataki de Thon rouge au poivre noir fumé ou graines de sésames

• ————— •
La fraise et framboise Melba, comme un finger givré, zestes de citron vert.

Meringue maison, sorbet fraise, crème montée vanille, fraises et framboises.

Ou **Nectarines et abricots caramélisés, parfum de roses, ricotta sucrée, crumble.**

sirop aux pétales de roses.

Ou **Le passionata mangue-coco**

Biscuit, croustillant au riz soufflé, crémeux passion, crémeux coco, glaçage mangue

Ou **Le dessert du pâtissier**

Ou **Le Trio de fromages affinés**

« Heude » et « Perrin » La Baule



Menu Loupiots

Jusqu'à 10 ans

13,00€

Burger Kid, frites maison, salade

Ou **Poisson frais du moment, riz et légumes frais**

• ————— •

Pancakes maison

Coulis de fraise, chantilly

ou

Petit pot de glace artisanale

(vanille, fraise, ou chocolat)

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.