

/Entrées

Le Foie gras maison mariné aux épices, Porto et Cognac 24,00€
Chutney de fruits exotiques au gingembre et baies de Goji, pickles de légumes, brioche maison toastée.

Maquereau grillé à la flamme, framboises locales, sauce Ponzu maison .. 14,00€
Framboises de "Patrick Séché", jeunes pousses végétales, shiso vert.

 **La Floralie de melon et pastèque, fraises locales et basilic** 14,00€
Gaspacho d'été, billes de melon et pastèques, fraises, fétassions végétale.

Les 6 huîtres d'Assérac de chez "Fohanno" 13,00€

Le bol de crevettes roses (env.200 g), mayonnaise maison 12,00€

Le bol de bulots cuits par nos soins, (env.230 g)mayonnaise à l'aïoli 13,00€

/Plats

Le « Cochon sur Paille », laqué au Pesto Rosso, piquillos. 27,00€
Cuisson à basse température, ananas et poivrons confits à la fleur de thym

Le Tataki de boeuf, shiso, bonite séchée, condiments japonais 32,00€
Salsa de mangue et papaye à la coriandre, champignons shimeji, nouilles Soba.

Le Cheese Burger classique VBF (180g), frites maison et salade. 21,00€

Le "French Burger" VBF (180g), frites maison et salade 23,00€
Bacon grillé, camembert, échalotes confites au miel.

Les poissons du moment suivant l'arrivée de la Criée
Voir suggestions.

Les gambas au beurre de Saté, gingembre, ail et citronnelle 27,00€
Riz parfumé et wok de légumes, sauce soja citronnelle gingembre, coriandre fraîche et citron vert, pickles de gingembre

Tataki de thon au poivre noir fumé ou graines de sésames 32,00€
Riz parfumé et wok de légumes, sauce soja citronnelle gingembre, coriandre fraîche et citron vert, pickles de gingembre.

 **La "Coeur de Boeuf" farcie, coulis de tomates locales au basilic.** 21,00€
Farce de riz, pois chiche, aubergines, tomates semi confites, ail, oignons, champignons, persil plat, câpres, olives, chapelure croustillante au Panko, tofu

/Desserts

Le chariot de fromages affinés 13,00€
« Heude » La Baule-les-Pins, et « Perrin » La Baule-Escoublac.

Le Vacherin Fraise-Basilic. 12,00€
Meringue maison, sorbet fraise, crème montée vanille, marmelade fraise basilic

L'éclair "Peach-Mango" 12,00€
Marmelade de pêches, crémeux à la mangue, pêches pochées, fruits crus.

La coupe de fraises locales de Patrick Séché 12,00€

"L'Irish Tiramisu" 14,00€
Glace vanille, glace café, café expresso, whisky, biscuit cuillère maison, crème montée mascarpone, cacao amer.

 **"L'Ispahan"** 12,00€
Pâte sablée végétale, crème pâtissière, crème végétale à l'eau de rose, lychee, framboises locales de "Patrick Séché", fleurs séchées.

Le dessert du pâtissier 12,00€

Le café et ses gourmandises maison 12,00€

Le Champagne et ses gourmandises maison 18,00€

Baba maison au rhum raisins, sirop d'agrumes et citronnelle 14,00€

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.