

ENTREE – PLAT – DESSERT	49 €
ENTREE – PLAT	42 €
PLAT – DESSERT	39 €
ENTREE	16 €
PLAT	28 €
DESSERT	12 €



ENTREES (au choix)

- Tartare de Bar aux fraises et Cébette, sorbet Piquillos
- Croustillants de langoustines basilic, laque d'épices et petite salade, mangue et noix de cajou
- Foie gras mi- cuit, Rhum de Martinique et vanille Bourbon, gel de mangue épicée, tuile aux grues de cacao - *(Supplément 2 €)*
- 6 Huîtres spéciales n°3 « Ets MIET (Mornac-sur-Seudre) »
- Dés de Saumon fumé, garniture printanière, crème de betteraves
- Suggestion du moment

PLATS (au choix)

- Poulpe snacké, Chimichurri, risotto à la crème de langoustines, chou Pakchoï
- Lieu Jaune Poêlée, crème d'arêtes au curry Nantais, julienne et billes de courgettes, tomates cerises confites et olives
- Dos de Maigre sauvage poêlée, beurre blanc aux morilles, duxelles de champignons, petits légumes de saison
- Filet de bœuf Français « façon Rossini », pomme darphin, duxelle de champignons- *(Supplément 4 €)*
- Pressé d'épaule d'Agneau Français, jus printanier, poêlée d'épinards et carottes fanes, espuma de chèvre frais
- Magret de Canard Français en croute de dragées et framboises, légumes de saison glacés à la betterave

DESSERTS (au choix)

- Baba au Rhum ambré Saint James, chantilly vanille Bourbon, fruits exotiques
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat St Domingue, chantilly Pralin
- Pain perdu aux fruits rouges, chantilly et glace à la vanille bourbon
- *Rose* « cœur Fraise », Mousse Vanille Bourbon, crumble citron-estragon
- Pavlova Framboise, coque chocolat Matcha
- Suggestion du moment