

/ Entrées

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

Oeuf parfait, cuisson 63 degrés, topinambours et magrets fumés. 14,00€
Confit de topinambours et magret fumé maison, émulsion au parmesan, noisettes.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, laitue de mer, caviar végétal. 15,00€
Marinade d'agrumes et jus de yuzu, radis couleurs.



Compressé de betteraves plurielles, pesto de roquette au balsamique. 12,00€
Pâte sablée végétale, graines de Kasha bio, herbes fraîches

Marbré de foie gras de canard maison mariné aux épices et vin rouge 24,00€
Comme une Sangria, chutney de pommes au gingembre et baies de Goji, pickles de légumes, brioche maison toastée.

/ Plats

Saint-Jacques et poireaux en vapeur douce au lait Ribot 28,00€
Douceur de céleri à la chlorophille, émulsion de bardes au lait Ribot.

Le Tournedos de bœuf, race à viande, sauce « Châteaubriand » 32,00€
Base d'échalotes, vin blanc, jus de veau, monté au beurre, persil et estragon, servi avec un millefeuille de pomme de terre à la truffe, légumes de saison.

Le Cheese Burger classique VBF (170g), frites maison et salade 21,00€

Le Burger "Montagnard" (VBF 170g), frites maison et salade. 25,00€
Curé Nantais, miel, noix, poitrine fumée grillée, sauce fromage au vin blanc.

Le suprême de volaille fermier de « Challans » Label Rouge. 26,00€
Oignon grelot glacé à brun, choux Pak choi, champignon Eryngi, jus de viande monté au beurre, parfumé à la citronnelle.



Légumes rôtis, comme un pâté en croûte au tofu fumé 23,00€
Pâté en croûte aux légumes rôtis aux aromates et moutarde, bouillon de légumes réduit, monté au beurre, herbes hachées.

Les poissons du moment (Voir suggestions).

/ Desserts

Tarte pistache et fleur d'oranger. 13,00€
Pâte sucrée, insert praliné pistache, ganache fleur d'oranger, ganache pistache.

La Poire.... comme une tarte amandine. 12,00€
Pâte sablée sans gluten, crème d'amande, confit de poires, gelée de poires.

Le chariot de fromages affinés 13,00€
"Perrin" et "Heude" La Baule

Le beau moelleux au chocolat coulant, 64%, crème glacée vanille. 14,00€
Cuisson minute, dessert à commander en début de repas. (15 minutes)

Le dessert du Pâtissier. 12,00€

Baba maison au rhum, chantilly maison à la vanille, oranges 13,00€



Millefeuille de baklava caramélisées et crème de Tahini 12,00€
Millefeuille pâte à philo, sirop de canelle, crème de tahini, sirop d'agave, pistaches.

Prix net en euros. Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Liste des allergènes disponible sur demande.