

Le menu grain de folie

42,00€

Céviche de poisson du moment au « Letche du Tigre »

Lait de coco, citron vert, gingembre, ail, piment oiseau, coriandre.

Ou Le velouté de potimarron aux châtaignes, œuf mollet, noisettes torréfiées



Ou Tartelette des sous-bois, céleri confit, cappuccino de pleurotes au café

*Fine tartelette garnie de champignons sauvages et dés de céleri confit,
cappuccino de crème de champignons parfumé au café.*

Ou Les 5 huîtres de Mesquer de chez « Retailleau »



Poisson du moment

Voir suggestions.

Ou Le Veau de l'Aveyron, cuisson basse température 60°

Panais et courges rôties, champignons sauvages, jus de viande réduit balsamique et sauge, légèrement monté au beurre.

Ou Tataki de thon au poivre noir fumé ou graines de sésames

Riz parfumé et wok de légumes, sauce soja gingembre et citronnelle, coriandre.



Ou Le Butternut grillé et confit, Seitan maison au paprika fumé.

*Risotto de butternut au parmesan végétal et ciboulette,
gnocchis butternut, bouillon de légumes très parfumé.*



Le Mont-Blanc du « Grain de Folie »

*Biscuit dacquoise, crème de marron au Cognac, meringues, orangettes confites, brisures de marrons, crème
montée vanille.*

Ou La Meringue d'Automne

Pomme pochée, compotée de poire cannelle, crème montée noisette, fruits crus.

Ou L'Opéra Menthe-Chocolat « After-Eight »

*Biscuit Sacher, ganache chocolat, biscuit joconde, crème montée à la menthe fraîche
et Peppermint, gelée à la menthe, glaçage chocolat.*



Ou La tartelette aux Figs et Noix de Pécan

*Pâte sablée, crème d'amande, praliné maison aux noix de Pécan,
crème montée parfumée au Pécan, figues fraîches.*

Ou Le trio de fromages affinés

"Maison Perrin" et "Heude" La Baule

Menu Loupiots

Jusqu'à 10 ans

13,00€

Croustillant de poulet aux céréales

Frites maison et salade

Ou Poisson du moment

Suivant l'arrivée, riz et légumes frais



Gâteau au potiron sucré, crème chantilly

Ou Petit pot de glace artisanale

Vanille, fraise, ou chocolat