

/Entrées

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

Céviche de poissons du moment au Letche du Tigre... 16,00€

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

Saumon « Bömlo » mariné au Ponzu Yuzu et sauce soja. 14,00€

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



Gaspacho de tomates locales et fraises de "Patrick Séché". 12,00€

Gaspacho d'été, Floralie de Melon et pastèque, basilic, fêta végétale

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

Le bol de bulots cuits (env.230g), mayonnaise aïoli. 13,00€

L'assiette du pêcheur. 21,00€

3 huîtres d'Assérac, 120g de bulots, 3 crevettes roses, mayonnaise maison.

Le Foie gras maison mariné aux épices, Porto et Cognac, *petite version* 13,00€

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..

/Plats

Le Cheese Burger classique VBF (150g), 21,00€

Frites maison et salade.

Demi magret de canard « Rougié » sauce Sangria, spicy cacao. 24,00€

Le « Lobster Roll » de la Cheffe, plat signature. 38,00€

Brioche feuilletée, sucrine snackée, homard, légumes cuisinés, bisque maison.

« Surf & Turf » de Filet de Boeuf et homard breton, plat signature . . . 48,00€

Race à viande, homard, légumes de saison, pommes fondantes, bisque réduite.

Les gambas grillées au beurre de Saté, gingembre, ail et citronnelle... 27,00€

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

Les poissons du moment (Voir Suggestions)

Tataki de thon au poivre noir fumé ou graines de sésames. 32,00€

Riz à sushis et wok de légumes croquants, sauce soja citronnelle gingembre, coriandre fraîche, citron vert, pickles de gingembre, wakamé.



La « Coeur de Bœuf » 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

La fraise et framboise Melba, comme un finger givré, zestes citron vert. 13,00€

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

Nectarines et abricots caramélisés, ricotta sucrée, crumble. 12,00€

Parfumés au sirop de pétales de roses séchées.

Le soufflé glacé du « Grain de Folie » au Grand-Marnier. 13,00€

Le véritable Baba maison au rhum, crème vanille et segments oranges. 13,00€

Le plateau de fromages affinés « Perrin et Heude » La Baule. . . . 13,00€

La coupe de fraises locale de Patrick Séché. 13,00€



Le passionata mangue-coco. 12,00€

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

Le café et ses gourmandises maison 12,00€

Le Champagne et ses gourmandises maison 18,00€

Le dessert du pâtissier 12,00€

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.