

Le menu grain de folie

42,00€

Maquereau en Sashimi, mariné et brûlé à la flamme,

Vinaigrette rhubarbe, pickles de concombre, gel citrus, huile verte.

Ou Pâté en croûte « Richelieu » maison.

Farce fine de veau, porc, volaille, foie gras, truffe, pistache, gelée au Porto.



Ou Panna cotta d'asperges blanches, tuile de pain, pesto Ail des Ours

Copeaux d'asperges vertes, harmonie d'herbes fraîches.

Les 5 huîtres d'Assérac de chez « Fohanno »



Le Tataki de bœuf (race à viande), condiments à la Japonaise.

Riz à sushis, sésames, wakamé, édamamé, radis Daikon, pickles gingembre.

Ou Poissons du moment,

Voir suggestions...



Ou Tajine de légumes printanier et pois chiche, amandes et citron confit.

Servi avec un riz basmati, coriandre fraîche, tofu et dattes.



Tarte renversée aux agrumes, Matcha et Yuzu

Financier Matcha, segments et confit agrumes, crémeux citron yuzu, opaline.

Ou Le Millefeuille croustillant, crème diplomate vanille, caramel moelleux.



Ou Douceur de rhubarbes et fraises locales « Patrick Séché ».

Rhubarbes pochées, confites, crème végétale vanille, crumble amandes.

Ou Le dessert du pâtissier.

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 frais du moment

Riz et légumes frais



Cookie maison chocolat noix Pécan

Ou Petit pot de glace artisanale

Vanille, fraise, ou chocolat