

/ Entrées

- Velouté de potimarron aux châtaignes, œuf mollet, noisettes torréfiées 12,00€
- Céviche de poisson du moment au « Letche du Tigre » 14,00€
Lait de coco, citron vert, piment oiseau, citronnelle, gingembre, ail, coriandre.
-  Tartelette des sous-bois, céleri confit, cappuccino de pleurotes au café 12,00€
Fine tartelette garnie de champignons sauvages et dés de céleri confit, cappuccino de crème de champignons parfumé au café.
- Les 6 Huitres d'Assérac de chez « Fohanno » 13,00€
- 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

- Le Veau français de « l'Aveyron », cuisson basse température 60° 29,00€
Panaïs et courges rôties, champignons sauvages, jus de viande réduit balsamique et sauge, légèrement monté au beurre.
- Le Poulpe cuisson basse température, sauce chimichurri herbacée 28,00€
Patate douce, butternut confit et légumes d'Automne cuisinés.
- Les poissons du moment (Voir ardoise)
- Le Cheese Burger classique VBF (180g), frites maison et salade 21,00€
- Le Burger d'Automne aux figues, girolles, frites maison et salade 25,00€
Pain burger rustique, magret de canard, foie gras maison, sauce Sangria.
- Tataki de thon au poivre noir fumé ou graines de sésames 29,00€
Riz parfumé et wok de légumes, sauce soja citronnelle gingembre, coriandre fraîche et citron vert et pickles de légumes.
-  Le Butternut grillé et confit, Seitan maison au paprika fumé 21,00€
Risotto de butternut au parmesan végétal et ciboulette, gnocchis butternut, bouillon de légumes très parfumé.

/ Desserts

- Le Mont-blanc du « Grain de Folie » 12,00€
Biscuit dacquoise, crème de marron au Cognac, meringues croquantes, crème montée vanille, orangettes confites, brisures de marrons confits.
-  La tartelette aux Figs et noix de Pécan 12,00€
Crème d'amandes, crémeux de figues, praliné maison aux noix de Pécan, crème montée aux noisettes.
- La Meringue d'Automne 12,00€
Pomme pochée, compotée de poire cannelle, crème montée noisette, fruits crus.
- L'Opéra menthe-chocolat « After-Eight » 12,00€
Biscuit Sacher, ganache chocolat, biscuit joconde, sirop à la menthe, crème montée à la menthe fraîche et Peppermint, gelée à la menthe, glaçage chocolat.
- Le fameux Baba maison au rhum du pâtissier 14,00€
Crème montée vanille, segments d'agrumes.
- Le dessert du Pâtissier 12,00€
- Le chariot de fromages affinés 13,00€
De la maison "Perrin" à La Baule et "Heude" à La Baule-les-Pins.

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.