


# Le menu Grain de Folie

42,00€

**Maquereau grillé à la flamme, framboises locales,**  
*Sauce Ponzu maison, pousses végétales, shiso vert.*

**Ou Le foie gras mi-cuit, mariné aux épices, Porto et Cognac,**  
*Chutney de fruits exotiques, brioche maison.*


 **Ou La Floralie de melons et pastèques, fraises locales, basilic,**  
*Gaspacho d'été, billes de melon et pastèque, féta végétale.*

**Ou Les 5 huîtres d'Assérac de chez « Fohanno ».**

• ————— •  
**Le « Cochon sur Paille », laqué au Pesto Rosso, piquillos,**  
*Cuisson à basse-température, ananas et poivrons confits à la fleur de thym.*


**Ou Le poisson du moment, voir suggestions...**

**Ou Les gambas au beurre de saté, gingembre, ail et citronnelle,**  
*Riz parfumé, noix de cajou grillées, citron vert, coriandre fraîche.*

 **Ou La « Cœur de bœuf » farcie, coulis de tomates locales au basilic.**

• ————— •  
**Le Vacherin Fraises-Basilic,**  
*Meringue maison, sorbet fraise, crème montée vanille, marmelade fraises-basilic*

**Ou L'éclair « Peach-Mango »,**  
*Marmelade de pêches, crémeux à la mangue, pêches pochées, fruits crus*

 **Ou «L'Ispahan»,**  
*Pâte sablée végétale, crème pâtissière végétale, crème végétale à l'eau de rose, lychee, framboises locales, fleurs séchées.*

**Ou Le Trio de fromages affinés**  
*« Heude » et « Perrin » La Baule*

## Menu Loupiots

*Jusqu'à 10 ans*

13,00€

**Croustillant de poulet aux céréales, frites maison, salade.**  
**Ou Poisson frais du moment, riz et légumes frais.**

• ————— •  
**Petit pot de glace artisanale. (vanille, fraise, ou chocolat).**

**Ou Pancakes maison coulis de fraises, chantilly maison.**

*Prix net en euros. Service compris*

*Liste des allergènes disponible sur demande.*