

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.