

Le menu grain de folie

42,00€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, laitue de mer, caviar végétal.

Marinade d'agrumes et jus de yuzu, radis couleurs.

Ou L'œuf parfait, cuisson 63 degrés, émulsion de parmesan.

Confit de topinambours et magrets fumés maison, noisettes.



Ou Compressé de betteraves plurielles, pesto de roquette au balsamique.

Pâte sablée végétale, graines de Kasha bio, herbes fraîches.

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

Le suprême de volaille Fermier de « Challans ».

Oignon grelot glacé, choux Pak Choi, champignon Eryngii, citronnelle.

Ou Saint-Jacques et poireaux en vapeur douce au lait Ribot.

Douceur de céleri à la chlorophylle, émulsion de bardes.



Ou Légumes rôtis comme un pâté en croûte au Tofu fumé.

Bouillon de légumes réduit, monté au beurre, herbes hachées.

Ou Poissons du moment

Voir suggestions...

Tarte pistache et fleur d'oranger.

Pâte sucrée, insert praliné pistache, ganache fleur d'oranger, ganache pistache..

Ou La Poire....comme une tarte amandine.

Pâte sablée sans gluten, crème d'amande, confit de poires, gelée de poires.

Ou Le dessert du pâtissier.



Ou Millefeuille de Baklava caramélisées et crème de Tahini

Pâte à philo, sirop de cannelle, crème de tahini, sirop d'agave, pistaches.

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 du moment

Suivant l'arrivage, riz et légumes frais

Brownie chocolat aux noix, chantilly, coulis de chocolat.

Ou Petit pot de glace artisanale

Vanille, fraise, ou chocolat