

/ Entrées

Les 6 Huîtres d'Assérac de chez "Fohanno"	13,00€
Oeuf parfait, cuisson 63 degrés, topinambours et magrets fumés.....	14,00€
Confit de topinambours et magret fumé maison, émulsion au parmesan, noisettes.	
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, laitue de mer, caviar végétal	15,00€
Marinade d'agrumes et jus de yuzu, radis couleurs.	
 Compressé de betteraves plurielles, pesto de roquette au balsamique.	12,00€
Pâte sablée végétale, graines de Kasha bio, herbes fraîches	
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

Saint-Jacques et poireaux en vapeur douce au lait Ribot	28,00€
Douceur de céleri à la chlorophile, émulsion de bardes au lait Ribot.	
Le Tournedos de bœuf, race à viande, sauce « Châteaubriand »	32,00€
Base d'échalotes, vin blanc, jus de veau, monté au beurre, persil et estragon, servi avec un millefeuille de pomme de terre à la truffe, légumes de saison.	
Le Cheese Burger classique VBF (170g), frites maison et salade	21,00€
Le Burger "Montagnard" (VBF 170g), frites maison et salade.....	25,00€
Curé Nantais, miel, noix, poitrine fumée grillée, sauce fromage au vin blanc.	
Le suprême de volaille fermier de « Challans » Label Rouge.....	26,00€
Oignon grelot glacé à brun, choux Pak choi, champignon Eryngi, jus de viande monté au beurre, parfumé à la citronnelle.	
 Légumes rôtis, comme un pâté en croûte au tofu fumé	23,00€
Pâté en croûte aux légumes rôtis aux arômes et moutarde, bouillon de légumes réduit, monté au beurre, herbes hachées.	

Les poissons du moment (Voir suggestions).

/ Desserts

Tarte pistache et fleur d'oranger.....	13,00€
Pâte sucrée, insert praliné pistache, ganache fleur d'oranger, ganache pistache.	
La Poire.... comme une tarte amandine.....	12,00€
Pâte sablée sans gluten, crème d'amande, confit de poires, gelée de poires.	
Le chariot de fromages affinés	13,00€
Maison « Perrin » La Baule-Escoublac.	
Le beau moelleux au chocolat coulant, 64%, crème glacée vanille.....	14,00€
Cuisson minute, dessert à commander en début de repas. (15 minutes)	
Le dessert du Pâtissier.....	12,00€
Baba maison au rhum, chantilly maison à la vanille, oranges	13,00€
 Millefeuille de baklava caramélisées et crème de Tahiti	12,00€
Millefeuille pâte à philo, sirop de canelle, crème de tahini, sirop d'agave, pistaches.	

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.