

# / Entrées

Les 6 Huitres 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 chlorophille, 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 aromates 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 cannelle, 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.