

/ Entrées


Les 6 Huitres d'Assérac de chez "Fohanno" 13,00€

Pâté en croûte « Richelieu » maison 16,00€

Farce fine de veau, porc, volaille, foie gras, truffe, pistache, gelée au Porto.

Maquereau en Sashimi, mariné et brûlé à la flamme..... 14,00€

Vinaigrette rhubarbe, pickles de concombres, gel citrus, huile verte.

 Panna cotta d'asperges blanches, tuile de pain, pesto Ail des Ours..... 12,00€

Copeaux d'asperges vertes, harmonie d'herbes fraîches.

Marbré de foie gras de canard maison mariné au Cognac et Porto 24,00€

Chutney de pommes au gingembre et baies de Goji, pickles de légumes, brioche maison toastée.

/ Plats

Le Carré d'agneau français, race à viande (SOVILEG) 35,00€

Garniture printanière, épinards frais, pommes de terre de Noirmoutier, jus d'agneau réduit monté au beurre.

Le Tataki de bœuf (race à viande), shiso, condiments à la Japonaise..... 29,00€

Riz à sushis, sésames, wakamé, pickles gingembre, radis Daikon, édamamé.

La marmite de Lotte au curry vert et lait de coco façon « Thaï »..... 32,00€


Ail, citronnelle, gingembre, coriandre, citron vert, wok de légumes et riz basmati.

Le Cheese Burger classique VBF(170g viande fraîche), frites maison..... 21,00€

Le Burger « Printanier » poulet et asperges vertes, frites maison..... 25,00€

Radis, carotte, avocat, basilic, sauce à base de chèvre frais et pesto Ail des Ours.

Les poissons du moment (Voir suggestions).....

 Tajine de légumes de saison et pois chiche, amandes et citron confit..... 23,00€

Servi avec un riz basmati, coriandre fraîche, tofu et dattes.

/ Desserts

Tarte renversée aux agrumes, Matcha et Yuzu..... 13,00€

Biscuit financier Matcha, segments agrumes, crémeux citron Yuzu, opaline.


Le beau moelleux au chocolat coulant, 64%, crème glacée vanille..... 14,00€

Cuisson minute, dessert à commander en début de repas. (15 minutes)

Le Millefeuille croustillant, crème diplomate à la vanille, caramel moelleux..... 12,00€

Baba maison au rhum, chantilly maison à la vanille, oranges..... 13,00€

Le dessert du Pâtissier selon les envies..... 12,00€

 Douceur de Rhubarbes et Fraises locales « Patrick Séché »..... 12,00€

Rhubarbes pochées, confites, crème végétale vanille, crumble amandes.

Le plateau de fromages affinés « Perrin & Heude » La Baule 13,00€

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.