

# Menu « Noirmoutier »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Plats pouvant être adapté au régime végétarien. 

## Entrées



Les huîtres Joguet N°3, fumées minute, beurre fumé et pain de seigle au citron. 16 €

Magret de canard séché au sel viking, chou mariné au lime noir et au yaourt de brebis, crackers aux graines. 16 €

Œuf bio cuit à basse température, courge en plusieurs textures et champignons. 14 € 

Tataki de St Jacques, lait de tigre, pickles de betterave et fruits du moment. 16 €

## Plats



Filet de volaille de Challans en juste température, curry de choux fleur « brulé », coco et pois chiche. 29 €

Retour de pêche en deux cuissons, flamme et vapeur, fondue de poireaux et hollandaise au corail. 29 €

Filet de bœuf, en tournedos laqué au jus de viande, pomme Darphin et émulsion à l'oignon de Roscoff. 29 €

Queue de crevettes grillées, risotto crémeux à la courge et notes subtiles de safran. 29 €

Œuf “parfait” servi sur un curry de légumes gourmet et gourmand. 27 € 

## *la carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier*

Prix hors menu 10 €

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.



La « Pomme de pin », dessert signature, aux notes intenses de noisette.

Dans l'esprit d'un Paris-Brest au sésame noir et cassis.

Tout choco-poire, jeux de textures et de saveurs.

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales.

Le choix d'un dessert dans le menu « Suggestion de la semaine ».

Assiette de Gourmandises au choix du chef.

Assiette de trois fromages Vendéens affinés et son mesclun.

# Menu "Noirmoutier"

Starter, main course or main course, dessert 37 €

Starter, Main course, Dessert 47 €

Dishes can be adapted to the vegetarian diet.



## Starters



Joguet N°3 oysters, smoked to order, smoked butter and lemon rye bread. 16 €

Duck breast dried with Viking salt, cabbage marinated in black lime and sheep's yoghurt, seed crackers. 16 €

Organic egg cooked at low temperature, squash in several textures and mushrooms. 14 €

Scallop tataki, tiger milk, pickled beetroot and fruits of the moment. 16 €

## Dishes



Chicken fillet from Challans at just the right temperature, "burnt" cauliflower curry, coconut and chickpeas. 29 €

Return of Peach in two cookings, flame and steam, leek fondue and coral hollandaise. 29 €

Beef fillet, tournedos glazed with meat juice, Darphin apple and Roscoff onion emulsion 29 €

Grilled shrimp tail, creamy squash risotto and subtle notes of saffron. 29 €

"Perfect" egg served on a gourmet and gourmet vegetable curry. 27 €

*The dessert menu, according to the inspiration of our pastry chef*

Price off menu 10 €

*We recommend that you order your desserts at the beginning of the meal.*



The "Pine Cone", signature dessert, with intense notes of hazelnut.

In the spirit of a Paris-Brest with black sesame and blackcurrant.

Vanilla and chestnut whipped cream pavlova, like a Mont Blanc.

All chocolate-pear, play on textures and flavors.

Fresh cut, three scoops in our selection of artisanal ice creams.

The choice of a dessert from the "Suggestion of the Week" menu.

Plate of delicacies of the chef's choice.

Plate of three mature Vendée cheeses and mixed greens.