



## POUR COMMENCER

L'ARAIGNEE DE MER,  
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa  
Gelée de crustacés, Caviar, Tuile au piment d'Espelette 29€

LA TOMATE,  
Tomate confite à l'huile d'olive,  
Garnie de mascarpone aux herbes et glacé aux poivrons rouges à la sarriette,  
Vinaigrette d'eau de tomates,  
Pétales de tomates croustillantes 21€

LA LANGOUSTINE,  
Belle langoustine poêlée à l'huile d'olive,  
Fèves, Fondue de basilic à l'ail.  
Ceviche de langoustines au Yuzu et Citron,  
Faiselle de fèves 26€

## LES CHOSES SÉRIEUSES

LE BAR DE LIGNE,  
Bar de ligne laqué au curry rouge,  
Choux Pak Choi braisé au sésame,  
Crème curry, coco et citronnelle 32€

LE HOMARD BRETON ET LANGOUSTINES  
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,  
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert 44€

LA CANNETTE DE CHALLANS FERMIERE,  
Le filet mariné aux baies de la passion puis rôti,  
La patte confite en pastilla à la coriandre,  
Fumet de langoustines citronnelle, coriandre et combawa  
Champignons noirs 29€

## LE PATEAU DE FROMAGES

Nous attachons un soin particulier  
à notre plateau de fromages affiné par nos  
soins afin qu'il suive le fil des saisons.  
Une sélection de fromages  
réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir 13€

## LES GOURMANDISES

LA RHUBARBE,  
Rhubarbe en coque de sucre,  
Ganache montée à la Rhubarbe,  
Coulis et Chips de Rhubarbe 14€

LES FIGUES  
Figs rôties au beurre salé,  
Coulis de figues à l'orange sanguine,  
Sorbet cacao 14€