

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert 69€
Plateau de Fromages 10€

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

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

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

LES CHOSES SERIEUSES

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

LE HOMARD BRETON ET LANGOUSTINES
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+10€)

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

LES GOURMANDISES

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

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

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.