

# MENU DÉCOUVERTE



MENU ENTRÉE / PLAT / DESSERT  
À 45€

## NOS ENTRÉES

Ravioles tièdes de Crabe royal à la pulpe de chair de tomates, vinaigrette aromates  
Foie gras au torchon sur sa tranche de brioche Maison à la figue  
Le Saumon dans tous ses états, crème à l'aneth et sa perle de citron  
Carpaccio de Bœuf dans le filet, fenouils croquants et caramel poivron

## NOS PLATS

Poisson de la Criée selon arrivage, accompagné de son minestrone de légumes, riz basmati et son beurre blanc  
Pavé de Thon snacké, craquant d'herbes sur sa fraîcheur de semoule d'aromates  
Carré d'Agneau grillé et mariné aux herbes à la plancha et son ketchup Maison  
Saltimbocca de Pavé de Veau tendre, fleurs de câpres, citron vert, tomates et basilic  
Châteaubriand grillé 200gr, sauce au poivre de Sichuan

*Toutes nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de pommes de terre de Noirmoutier ou d'une galette de pommes de terre selon l'inspiration du Chef*

## NOS FROMAGES

L'Ercheu des fromages affinés

*Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade, pain aux céréales et confiture de cerises noires sur demande + 9€*

## NOS DESSERTS

Roulé de madeleine pâtissière à la vanille de tous les instants  
Omelette Norvégienne du moment et son shot de Gentiane  
Soufflé chaud au Grand Marnier et ses agrumes  
Les ravioles tout chocolat, café au siphon  
Parchemin de fruits et son sorbet  
Poêlée de fruits du moment et son sorbet