MENU VEGETARIEN
27.70€

La garbure vendéenne, bouillon de légumes et haricots,
toastinette à la crème de mizotte.

OU

Le tartare de betterave et chèvre frais, vinaigrette et crème citronnée.

≈

L'omelette au fromage, chiffonnade de salade.

OU

L'assiette de légumes du moment.

≈

La corolle de biscuit cigarette, poire, sauce chocolat, glace vanille et chantilly.

OU

Le riz au lait infusé à la fleur d'oranger,
coulis d'agrumes et orange confite, émulsion à la confiture de lait.

OU

La coupe de fruits frais, sorbet citron vert.

OU

Les glaces artisanales (2 boules).

MENU SANS GLUTEN
36,40€

L'œuf parfait 63°c, pleurotes et rillauds poêlés en persillade,
crémeux courge-coco et émulsion au Grana Padano.

Ou

Le saumon fumé par nos soins,
vinaigrette à l'huile de sésame et soja sucré, crème au citron yuzu.

Ou

L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes.

≈

L'émincé de magret de canard rôti sur peau, jus caramélisé au raisin.

Ou

La choucroute de la mer et son beurre blanc façon 'Le Robinson'
(trilogie de poissons, langoustine, moules et crevette).

Ou

La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, ***(supplément 2,50€)****.*
fondue d'échalotes au vinaigre balsamique.

≈

La verrine au citron meringuée, lemon curd et gelée de fruits, zestes de citron vert.

OU

La coupe glacée mangue-coco, marmelade et salsa fruitée, chantilly.

OU

Le riz au lait infusé à la fleur d'oranger,
coulis d'agrumes et orange confite, émulsion à la confiture de lait.

OU

La coupe amarena *OU* *La coupe colonel.*

Tous nos plats sont faits maison