

Menu Un air de saison

Amuse-bouche



Chair d'araignée de mer assaisonnée aux herbes fraîches et au fenouil,
crèmeux de petit pois, yaourt grec à l'estragon,
salade d'herbes



Dos de lotte rôti au thym frais,
mijotée de chou chinois aux baies de Timut,
sabayon à l'ail noir



Filet de canette rôti aux épices du Trappeur
et miel des ruches de notre Jardin,
pommes de terre de Noirmoutier et légumes de saison,
quelques girolles, jus réduit parfumé à la réglisse



Fraises Maras des Bois:
Entremets à la fraise,
cœur de compotée de fraises à la verveine,
sablé breton et sorbet à la fraise



Entrée et plat : 50€

Plat et dessert : 44€

Entrée, plat et dessert : 58€

Entrée, plat de poisson,

plat de viande et dessert : 75€