



Menu Gourmand



Amuse-bouche



Langoustines rôties et chorizo ibérique,
crèmeux d'artichaut,
roquette bio des Jardins de Souvré,
vinaigrette au piment d'Espelette



Aiguillette de Saint-Pierre
rôtie au beurre demi-sel de la ferme de l'Aiguillonnière,
fenouil au citron confit,
fumet réduit parfumé à la verveine



Filet de bœuf de race cuit au sautoir,
pressé de pommes de terre de Noirmoutier
aux jeunes oignons nouveaux et au lard fumé,
quelques mousserons,
jus parfumé au poivre blanc de Penja



Fraises Mara des bois de M. Hardy,
légère mousse à la noix de coco et à la verveine,
biscuit et sorbet au cacao

*Menu entrée, plat de viande
ou de poisson, dessert : 59 €*

*Menu entrée, plat de viande
et de poisson, dessert : 65 €*