



Menu Découverte



Amuse-bouche



Raviole ouverte de langoustines, œuf fermier de Loué bio servi mollet,
truffe d'été, émulsion au parmesan

ou

Foie gras de canard et rhubarbe à la vanille de Tahiti, mi-cuit en ballottine,
mesclun bio du jardin de Souvré



Dos de maigre cuit à l'unilatéral,
mousseline de brocoli au beurre noisette,
jus d'arêtes parfumé au curry de Madras

ou

La poitrine de canette fermière de Loué laquée au miel de Loué et aux épices,
petits pois frais, grenailles de Noirmoutier fondantes,
jus de viande



Abricots caramélisés à la cassonade,
sablé aux éclats de pistache,
crème glacée à la pistache

ou

Les fraises Gariguettes de M. Hardy,
crémeux au basilic et macaron à la vanille,
sorbet à la fraise

Menu complet : 49 €

Menu entrée, plat : 42 €

Menu plat, dessert : 39 €