



Menu Plaisir — 110 €

Le Chef vous propose une balade gourmande, élaborée au moment au fil des saisons, et des produits régionaux. Pour une bonne harmonie, ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Balade Terre et Mer

Gourmandises des Saisons — 72 €

Asperges de la ferme : Makis et Morilles, Palette Ibérique et Huile d'Argan, Wakamé confit, Crèmeux Petits Pois au Combawa

Ou

Langoustine : Tartare et Langoustine snackée, Sorbet Navet Yusu, Bouillon Passion

=====

Canette de Challans : Le filet en croûte d'herbes cuit sur le coffre, Biscuit roulé
A la crème de Chou et Cerfeuil tubéreux, Jus de Truffe

Ou

Saint-Jacques : Chamallow Cresson, Saint-Jacques et Topinambour, émulsion Tourin

Blanchi à l'ail

=====

Le Chariot de Fromages

Les Fromages :

Ou

Chantilly de Brie à la Truffe

=====

Carte des Desserts

Merci de choisir votre dessert en début de repas

En semaine : Menu à 48 € du Mardi au Vendredi,
Midi et Soir sauf jours fériés et Week-End