

Coté Carte

ENTREES

Pomme de ris de veau braisée et foie gras grillé, rhubarbe compotée, jus à la fleur de thym 36€

Langoustines bretonnes rôties, premiers fenouils et mangue à cru, pulpe de citron vert 36€

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra Régal », sorbet Péchalou 36€

Salade de Homard bleu et Foie Gras poêlé, fraises Gariguette, réduction rubis 39€

POISSONS

Aiguillettes de Saint-Pierre Breton rôties, petits pois en textures différentes et pamplemousse rose 39€

Dos de Turbot de chez « Jo » poêlé, condiments de printemps aux agrumes et premières herbes 42€

VIANDES

Tournedos de filet de bœuf « Blonde d'Aquitaine » clouté au foie gras, jus au poivre à queue, premiers légumes roulés au beurre salé 42€

Pigeon entier de chez « Monsieur Linant » en cocotte, raviolis d'échalote et artichaut Macau, jus au café et noix 42€

Carré d'agneau en croûte de pralin, champignons de printemps, jus aux effluves de Timut et noisettes 42€

Poitrine de canette de Challans laquée aux épices, ragoût de jeunes légumes au verjus et miel des Vigiers 76€
(pour 2 personnes)

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois 18€

DESSERTS

Contraste entre le chocolat « Azélia », le praliné et sorbet citron 18€

Les premières fraises, la rhubarbe et le basilic 18€

Mariage de saveurs entre la mangue, la passion et la coriandre 18€

Clin d'œil de « Thomas » 20€

Ballade de Saison

ENTREE

Minute de Cabillaud, aigrette de saison et fraîcheur printanière

PLAT

Râble de lapereau et jeunes légumes au sautoir, jus à l'estragon

DESSERT

Les agrumes, la meringue et la noix de coco

49 €

(Sauf le samedi soir et jours fériés)

Menu Gourmet

ENTREE

Escalope de foie gras de canard poêlée, carotte et passion,
quelques herbes et graines de Sarrazin

ou

Marinière de Bar côtier, asperges du pays en crues, huîtres de Marennes
tiédies dans un fumet à la marjolaine

PLAT

Aiguillettes de Saint-Pierre dorées au beurre moussieux, petits pois en textures différentes
et pamplemousse rose

ou

Carré d'agneau en croûte de pralin, champignons de printemps,
jus aux effluves de Timut et noisettes

DESSERT

Contraste entre le chocolat « Azélia », le praliné et sorbet citron

ou

Les premières fraises, la rhubarbe et le basilic...

65 €

Tout changement au menu implique un supplément de 15 € par plat

Menu Découverte

Pomme de ris de veau braisée et foie gras grillé, rhubarbe compotée
et jus à la fleur de thym



L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra Régal »,
sorbet Péchalou



Pigeon de chez Monsieur Linant en cocotte, raviolis d'échalote et artichaut Macau,
jus au café et noix



Fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois



Mariage de saveurs entre la mangue, la passion et la coriandre

85€

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)

L'esprit du Chef

Le foie gras...le Homard



Le caviar...l'huître



Le safran...la Langoustine



Les asperges...le Turbot



Le veau...la morille



Fromages frais et affinés de chez Didier Bois



Clin d'œil de « Thomas »

105€

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)