



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

9 ou 6 huîtres n°2 de La Cabane Océane 29-21€

Asperges blanches & truite fumée "Maison" 23€
crumble de chèvre, trilogie d'œufs de de la mer, pistou de roquette

Tartare de poisson du moment, coulis froid de la mer 26€
choux à la crème de langoustines et cognac, croquant de salicornes

Carpaccio de filet de bœuf "Limousin", glace moutarde 25€
Pickles de girolles & betterave jaune, fèves, noix de cajou & parmesan

Raviole de la mer (homard, langoustines & coquillages) 27€
céleri tiède à la tartufata, jus concentré corsé, huile truffée

LA MER

Poêlée minute de cassérons et langoustines, sucs de têtes 32€
polenta crémeuse à l'aillet vert, carottes caramélisées au vieux balsamique, parmesan & colonnata

Belle sole meunière de nos côtes aux amandes 43€
purée de brocolis à l'huile de noisettes, grenailles, artichauts violet

Tentacule de poulpe pochée, salade d'herbes à l'oseille, 30€
écrasée de pommes de terre aux câpres & olives, vinaigrette tiède de piquillos & cecina

Duo de poisson de roche & sole 34€
risotto à l'encre de seiche & algues, lard fermier, écume de yuzu

LA TERRE

Filet de "Pigeon de Pornic" & sa crépinette 32€
petit pois à la Française, jus corsé façon cappuccino

LES DOUCEURS

Sélection de fromages de la crèmerie Marianne 13€

Coulant au chocolat cœur pistache et son verre de vin de 15€
crème anglaise saveur pistache

Plaisir gourmand de la semaine 15€

Douceur noisettes, 15€
chiboust chocolat dulcèy, croquant chocolat blanc

Les Desserts sont à commander en début de repas

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos poissons sont sauvages.

Tous nos plats sont préparés sur commande et demandent un temps de réalisation d'environ 25mn.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Cuisine entièrement faite maison.

