

Menu du Terroir 39€

Mise en Bouche

Minestrone d'Artichauts aux Palourdes Roses des Glénan,
Brunoise de Légumes
Jus Corsé de Crustacés

Ou

Carpaccio de Pieds de Cochon,
Vinaigrette aux Coques et légumes,
Jeunes Pousses

Filet de Colin, Conchiglioni farcis à la Piperade,
Beurre de Tomate aux Epices

Ou

Echine de Porc, Sauce à l'huile d'Olive et Condiments,
Pommes Boulangères et Légumes

Fraîcheur de Fromage Blanc,
Billes Pomme Basilic acidulées
Sorbet Yaourt Citron

Ou

Abricots Rôtis au Romarin,
Glace Vanille de Madagascar

Menu Découverte 65€

Mise en Bouche

Langoustines rôties,
Fraîcheur de Petits Pois et Chèvre Frais

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Filet de Rougets,
Légumes Confits
Millefeuille de Pommes de Terre au Fenouil Sauvage et Safran

Ou

Quasi de Veau,
Jus Thym et Citron,
Risotto Croustillant aux Saveurs du Soleil

Nid d'Abeilles, Melon Caramiel
Glace Hydromel

Ou

Déclinaison Chocolat Venezuela et Fruits Rouges
Glace Cerise

Menu Dégustation 85€

Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

Mise en Bouche

Cannelloni de Blé Noir à la Langoustine,
Courgettes au Jus de Viande,
Sauce au Curry

Sauté de Homard,
Tomate Confite et Légumes

Filet de Turbot aux Artichauts,
Truffe d'Eté

Comme une gousse de Petit Pois

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)

16€ les 100g

Le Sauté de Homard au Côteau du Layon
Servi pour 2 personnes

39 €/pers

Menu Petit Gourmet 15€

Jusqu'à 12 ans

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,
Galettes de Pommes de Terre

Glace ou Sorbet Maison

Prix nets TTC Boissons non comprises