

LA CARTE

Entrées

Haricots verts juste croquants 12€
Croûtons de fougasse, moules et huile de shiso
Sauce framboise et cacahuète

9 Huitres de « L'Ostréa du Golfe » 11€

Mi-cuit de foie gras au cidre, voile de cassis 15€
Chutney pomme-cassis, bonbon au pommeau
Brioche au sarrasin

Poêlée d'encornets 14€
Crème et salade de maïs
Condiment au piment d'Espelette

Plats

Tartare de thon rouge au leche de tigre 27€
Royale de courgette, salade d'herbes

Marbré de cabillaud à la roquette 24€
Déclinaison de fenouil
Beurre blanc au miso

Quasi de veau cuit basse température 25€
Cocos de Paimpol à l'abricot
Abricots confits, sauce miroir

Homard bleu entier grillé (quantité limitée) 8€/100g
Pommes de terre sautées, beurre blanc

Desserts

Sélection de fromages de la ferme de Bellevue 11€
Condiment cerise noire et gelée au Coteau du Layon

Crèmeux aux fruits jaunes 12€
Diplomate à la mirabelle
Insert abricot et vanille
Granité « Martini Aperitivo Vibrante »

Le chocolat 14€
Ganache chocolat 70% à la fleur de sel
Gel de whisky tourbé et miel
Crumble et glace cacao