

Côté Resto

Prix

Entrée + plat 31.00 € | Plat + Dessert 30.00 €

Entrée + plat + dessert 39.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert 45.00 €

- ✓ *Asperges blanches du Val de Loire, espuma de morilles et vin jaune, crumble de noix et jambon de vendée (supp. 2.00 €)*

Ou

Fruite des Pyrénées fumée par nos soins, poireaux brûlés, crémeux à l'oseille

Ou

Tartare de bœuf aux huîtres de Noirmoutier, yaourt iodé au poivre Timut, granité muscadet / citron,

- ✓ *Médailillon de lotte rôtie en basse température, crème de coques, condiment moutarde à estragon, panais et mini carottes (supp. 4.00 €)*

Ou

Epaule d'agneau confite 7 heures, jus à l'ail noir, mousseline de carotte au beurre noisette,

Croquette de pomme de terre à la sarriette

Ou

« Retour des criées Vendéennes », pommes de terre nouvelles des jardins de St Hilaire de Riez,

Bisque d'araignée, tartare d'algues, salade de tétragone au curry Madras

Sélection de fromages AOP affinés « Retour du Puy de Dôme »

(St Nectaire fermier, fourme d'Ambert, Salers, Gaperron d'Auvergne)

Ou

Semoule de millet au lait d'amande allégée, tajine acidulée de fruits secs à la menthe, agrumes

Ou

Ganache au chocolat au lait « Paquibato » des Philipinnes infusé au whisky tourbé, sorbet passion,

Crumble sarrasin et tuile au gruë de cacao

- ✓ *Suggestions du chef*

Prix net service compris

La Chaise Gourmande

