

## **Côté Resto.....**

Entrée / plat	30 €
Plat / dessert	29 €
Entrée / plat / dessert	37 €
Entrée / plat / fromage / dessert	43 €

**Queues de langoustines, gaspacho de petits pois mentholé,  
fromage frais et pickles de rhubarbe**

Ou

**Tartefine d'artichaut, jambon au torchon à la truffe d'été, tomme de brebis, roquette**

Ou

✓ **Tartare de bœuf aux huîtres de Noirmoutier, yaourt thaï au gingembre et coriandre,  
tuiles aux deux sésames (sup 4.00 €)**

\*\*\*\*\*

**Dos de merlu poêlé, duo de courgette à la fleur de thym serpolet, émulsion au laurier  
sauce et huile d'olive de kalamata**

Ou

**Quasi de veau rôti, asperges blanches gratinées au parmesan, jus à l'échalote confite**

Ou

✓ **Tronçon de lotte cuite en basse température, crème de crustacés vanillée,  
choux fleur (sup 4.00 €)**

\*\*\*\*\*

**Fraises gariguettes à l'estragon et son gaspacho, glace yaourt au lait des Alpes,  
paille framboise**

Ou

**Douceur de pamplemousse à la rose, biscuit amande, sorbet pomélos**

Ou

✓ **Mi-cuit au chocolat 64 % Equateur, déclinaison de cassis**

Ou

**Assiette de sorbets et glaces, mignardises**

Ou

**Sélection de fromage de la ferme de la Goulpière à Olonne sur mer**



**Suggestions du chef**

« prix net service compris »