

Côté Resto.....

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

**Carpaccio de langue de veau tiédie, ravigote de champignons de Paris à l'huile de truffe,
roquette**

Ou

**Poulpe fumé, houmous de pois chiche au sésame, huile de menthe,
Citron, grenade et olive**

Ou

- ✓ **Noix de St jacques d'Erquy marinées au citron vert, mousse de choux fleur et coco au
combava, taboulé multicolore à la coriandre (supp 3.00 €)**

Dos de cabillaud rôti, crème de coques au muscadet, duo de brocolettis

Ou

**Suprême de chapon fermier rôti, sauce au vin jaune et morilles,
mousseline de panais et moutarde à l'ancienne**

Ou

- ✓ **Ravioles de coquilles St jacques, salsifies étuvées au beurre demi-sel, fumet crémé au
whisky tourbé Lagavulin 16 ans (supp 4,00 €)**

La clémentine de Corse confite entière, crémeux kalamansi et wasabi, sorbet et gelée,

Biscuit dacquoise

Ou

Soupe d'ananas infusé à la graine de fenouil, glace pain d'épices, gel de « vin chaud »

Ou

- ✓ **Mi-cuit au chocolat 64 % Equateur, la poire william en 4 textures**

Ou

Assiette de glace et sorbets, mignardises

Ou

Sélection de fromages affinés de la ferme de la Goulpière à Olonne sur mer



✓ **Suggestions du chef**

« prix net service compris »