

Notre menu

Mes selections du terroir

Foie gras cuit au sel de Guérande,
chutney de mandarines et potiron

OU

Noix de St Jacques du Cotentin, juste saisies,
au lait de coco et citronnelle, poireaux fondants

Filet de sanglier au vin de Syrah, polenta croustillante
et grappes de raisins rôties

OU

Filet de bar sauvage grillé à la plancha,
mijoté de cocos au pesto breton

L'idée du fromager + 6 €

Dessert au choix à la carte
(à choisir en début de repas)

36.50 €

45.50 € avec notre accord mets et vins

L'atelier culinaire!

Vous souhaitez savoir réaliser
un de ces mets, rejoignez notre
équipe de toqués!

Prochainement...retrouvez notre
calendrier de cours de cuisine.

Le principe est simple:

1 mois
=
1 produit
=
1 cours de cuisine

Produits frais & cuisine folle!

...et fiers de l'être!

Merci à nos producteurs locaux:

Alain Rey, apiculteur, producteur de miel de
Brière (Herbignac, 44)

Pascal Beillevaire, maître fromager et affineur
(Machecoul, 44)

Espace escargots du Croisic (44)

Merci à nos fournisseurs:

Maison Berjac, Emeraude marée, Leroux, Les
salaisons de l'erdre, SVRO, le jardin des épices

Notre carte sur
votre smartphone!



Dernières créations

PASCAL PERRAIS CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE

notre carte hiver

LES ENTREES

Huîtres de nos côtes,	Les 69€	Les 913€	Les 1218€
Buisson de langoustines (300gr.)			21€
Duo de fruits de mer (6 huîtres et 200gr. de langoustines).....			20€
Tarti'folie et son mesclin, bresaola craquante.....			18€
Crème de champignons à l'huile de truffes blanches et escalope de foie gras poêlée			20€
Foie gras cuit au sel de Guérande, chutney de mandarines et potiron.....			22€
Noix de St Jacques du Cotentin, justes saisies, au lait de coco et citronnelle, poireaux fondants.....			19€

LES PLATS DE VIANDE

Tartare de boeuf charolais coupé au couteau assaisonné à notre manière	19€
Le même tartare en version aller retour sur la plancha	19€
Filet de sanglier au vin de Syrah, polenta croustillante et grappes de raisins rôties....	20€
Entrecôte de boeuf Charolais VBF (280gr environ) et ses frites.....	23€

LES PLATS DE POISSONS

Sole meunière traditionnelle.....	25€
Brochette de Lotte et patat'ozzo aux chataignes et à l'huile de noisettes grillées	21€
Fraicheur de St Jacques vanillée, salade d'endives aux noix de pécan.....	21€
Filet de bar sauvage grillé à la plancha, mijoté de cocos au pesto breton.....	21€

LES DESSERTS

L'idée du fromager - sélection de fromages de Pascal Beillevaire et mesclun.....	10€
Un dessert magnifiquement bon!.....	10€
Trilogie de crèmes pour 3 destinations à découvrir.....	10€
"Cointreaussimo" - La verrine tendance à consommer sans modération	10€
Pomme caramélisée au beurre salé et son Arlette, parfait glacé miel et cannelle...10€	
Trilogie de glaces et sorbets maison - 10 parfums*	10€
Café gourmand (Supplément de 1€ au menu "mes sélections du terroir").....	11€

* Les Glaces: Vanille, snickers, pistaches, marron - whisky, chocolat au lait - citron vert
Les Sorbets: Fraise des bois, mandarine, framboise, citron, cocktail multivitaminé

En cas de régime alimentaire particulier, n'hésitez pas à nous solliciter, le chef et son équipe s'adapteront à votre demande.