

Menu Gourmet

Entrée+plat+dessert **29 €uros**

- Entrée+plat+fromage+dessert **35 €uros**

Mise en bouche



- Nage de moules façon mouclade, Huître pochée au lait de soja parfumée, Émulsion iodée

ou

- Carpaccio de Bar ou de Maigre, Vinaigrette yuzu, Mirepoix de légumes croquants, Coriandre et

citron vert

ou

- Fricassée d'escargots, Aubergine confite, Émulsion Charentaise



- Quasi de Veau en cuisson lente, Condiment Tamarin cacahuète, Mousseline de petits pois

ou

- Carré d'agneau, Miel romarin, Printanière de légumes nouveaux

ou

- Retour du port de la Côtinière



- Plateau de fromages affinés et son verre de vin

ou

- Cheesecake revisité à la citronnelle, Fraise Basilic, Biscuit à la violette

ou

- Entremet chocolat bergamote, Ganache au Gianduja, feuillantine praliné sur dacquoise noisette

(Servi uniquement les soirs et week-end)