

MENU UN NOUVEAU MONDE

Menu dégustation (yeux fermés) pour l'ensemble de la table 45€

Entrée, plat et Dessert 35€

Entrée, plat ou Plat et Dessert 30€

Accord Mets et Vins : 2verres 15€, 3Verre 20€, 4 Verres 26€

Pour Commencer

Ceviche de Cabillaud aux Agrumes et Fraîcheur de Coriandre, Jeune
Poireaux Confits et Farci à la Mangue, Coriandre et Citron Vert



Magret de Canard Séché par nos Soins au Poivre de Sichuan,
Tartare de Mangues et Courgettes à la Vinaigrette Thai aux
Agrumes, Sauce Laquée+3€



Mille Feuille de Cèleri à la Badiane, Crémeuse de Potimarrons aux
Châtaignes Rôties,

La Suite

Notre Spécialité :

La poitrine de Cochon de Vendée confite 36h Marinée aux épices Japonaise,
Nouilles en Ramen, et légumes sautés à la Japonaise



Lieu Jaune de Ligne des Sables d'Olonne, Risotto de Riz Noir de Venere,
Topinambours Confits, émulsion de Crustacés



Suprême de Pintade en Basse Température, >Mini Carottes Glacées,
Grenailles confites dans un Beurre d'ail, Jus réduit.

Tout en Douceur

La Pomme caramélisée Façon Tatin sur son Crumble à la Noisette, Fleur de
Glace à la Vanille



Fondant au Chocolat 72%, Tuile Cristalline Fourrée à la Crème d'Amandes,
Fleur de Glace à la Noisette



Tartare de kiwi au basilic Thai, Mousse Mangue et Sorbet Passion.

Merci de nous préciser toutes recommandations alimentaires en début de
repas, toutes demandes faites par la suite ne pourra être prise en compte ou
vous sera facturé.

Nous nous tenons à votre disposition pour connaître les allergènes.

Notre carte :

Pour Commencer

Ceviche de Cabillaud aux Agrumes et Fraîcheur de Coriandre, Jeune Poireaux Confits et Farci à la Mangue, Coriandre et Citron Vert.....18€



Terrine de Foie Gras Maison aux Figues Séchées, Coulis de Potimarrons aux Châtaignes Confites, Pain Brioché Maison à la Vanille.....21€



Mille Feuille de Cèleri à la Badiane, Crémeuse de Potimarrons aux Châtaignes Rôties.....14€

La Suite

Notre Spécialité :

La Poitrine de Cochon de Vendée (Châshû), Confité à la Japonaise, Nouilles en Ramen, Légumes Sautés.....24€



Lieu Jaune de Ligne des Sables d'Olonne, Risotto de Riz Noir de Venere, Artichauds Barigoule, émulsion de Crustacés24€



Suprême de Pintade en Basse Température, Asperges Vertes, Grenailles Nouvelles de Noirmoutier confitent dans un Beurre d'ail, Jus réduit.....23€

Tout en Douceur

La Pomme caramélisée Façon Tatin sur son Crumble à la Noisette, Fleur de Glace à la Vanille.....11€



Tartare de Kiwi au Basilic Thaï et Mousse Mangue, Sorbet Passion.....13€



Le Fondant au Chocolat, Tuile Cristalline Fourrée à la Mousse d'Amandes, Fleur de Glace à la Noisette.....13€

Merci de nous préciser toutes recommandations alimentaires en début de repas, toutes demandes faites par la suite ne pourra être prise en compte ou vous sera facturé.

Nous nous tenons à votre disposition pour connaître les allergènes.