

ALCHIMIE

ENTRE EMBRUNS ET LITTORAL

*Une composition gastronomique du Chef où les richesses d'une mer nourricière
et d'une terre généreuse se côtoient inlassablement.*

ARAIGNÉE DE PLEINE MER AU NATUREL

*consommé délicatement gélifié et crémeux acidulé
sauce maltaise à la clémentine*

CAROTTE DU PAYS DE RETZ TENDREMENT FARCIE

*écailles de maquereaux d'un retour de pêche des « 2 frères »,
traditionnel beurre blanc aux oeufs de brochets fumés*

RISOTTO «VIALONE NANO» CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE*

*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevoire*

LOTTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL

*asperges blanches de monsieur Poupard,
jus des arêtes délicatement acidulé*

DESSERT DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

** uniquement dans le menu en 5 services*

MENU EN 5 SERVICES	115 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 5 SÉQUENCES	60 €
MENU EN 4 SERVICES	90 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 4 SÉQUENCES	45 €