

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.

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*

MOULES DE BOUCHOT « LA PLAINAISE »

*tartare de tomates semi-confites des familles Morisseau et Sire
sucs de cuisson parfumés au safran de Saint Père en Retz*

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

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

BAR DE LIGNE DÉLICATEMENT SAISI

*asperges vertes de monsieur Poupard,
sauce cotriade parfumée à l'huile de basilic*

DOUCEUR ACIDULÉE DE RHUBARBE VERTE

*nuage d'infusion de queues de fraises et Baie rose,
rafraîchi d'un sorbet à la fleur d'hibiscus.*

CROUSTILLANT À LA NOISETTE DOUBLE TORRÉFACTION

*crème au beurre fumé de la maison Bordier,
douceur fruitée et coulis de pamplemousse rose*

CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ AU MÉLILOT

*macaron au thym-citron, crème brûlée au cassis noir de Bourgogne,
sur un sablé croustillant au Xocopili*

** 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 €