

Menu



ENTRÉES

Noix de St Jacques « aller-retour » en croûte de sésame noir,
vinaigrette passion, combava et mangue

OU

Le foie gras de canard de Vendée de la maison Soulard Mi-cuit,
chutney de poire au balsamique

PLATS

Filet de bar sauvage grillé à la plancha,
Nage de légumes d'automne à la citronnelle

OU

Noix de St Jacques caramélisées au miel et soja,
fondant de butternut à l'huile de sésame toasté

OU

Filet de canard bio de Vendée,
fondant de butternut, vinaigrette miel et soja

DESSERTS

La baie d'Açaï
En smoothie, brownie Vegan et fruits de saison

OU

Le Chocolat grand cru Guanaja 70% :
Mousse aérienne, biscuit crunchy,
pignons de pin caramélisés et gel Eucalyptus

Renseignements & réservations

02 51 21 77 95

49€