



Cuisine traditionnelle et moderne
Inspiration culinaire dans le respect
des produits de saison et de notre terroir

Chef Arnaud Ajax - Pignier

Menu Déjeuner

Formule 2 Plats

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

32 €

Formule 3 Plats


Entrée / Plat / Dessert

42 €

Les Entrées 14 €

Ravioles de poulpe au daïkon, ketchup à la Sriracha

(Mollusque - ail - soja - sésame)



Tomate cœur de bœuf rôtie, confiture de tomate, mousse burrata


(Lactose - gluten - ail - soja)

Les Plats 24 €

Filet de daurade en portefeuille, tagliatelles de courgette au basilic,

sauce vierge à la tomate

(Poisson - pignon de pain - lactose)



Épaule d'agneau confite 7 heures,


variation autour du coco plat, purée de pomme de terre, jus d'agneau

(Lactose - gluten)

Les Desserts 12 €

Ile flottante, crème anglaise à la fève de tonka, caramel au beurre salé

(Lactose - œuf - fruits à coque)



Pavlova à la pêche, meringue vanillée

(Lactose - œuf)

Menu L'Essentiel 56 €

L'envie de revisiter une entrée ou un plat proposé à la carte - Supplément de 6 €

Les Entrées

Gyoza de légumes, bouillon japonais au yuzu

(Sésame - gluten - soja - ail)

Couteaux gratinés au beurre persillé

(Coquillage - gluten - lactose)

Les Plats

Dos de cabillaud nacré, beurre blanc au vin jaune et œuf de cabillaud,

palet de risotto parmesan fritt

(Poisson - lactose - sulfite)

Suprême de pintade "Label rouge Challans" cuit en basse température,

patate douce et légumes d'été, jus de volaille réduit

(Lactose - sulfite)

Les Desserts

Les 4 citrons, mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - fruits à coque)

Délice chocolat - vanille :

Crumble chocolat, siphon chaud chocolat - vanille, tuile et éclat de chocolat, glace vanille

(Oeufs - lactose - gluten - fruits à coque)

La Carte



Les Entrées

Gyoza de légumes, bouillon japonais au yuzu

(Sésame - gluten - soja - ail)

16 €

Couteaux gratinés au beurre persillé

(Coquillage - gluten - lactose)

18 €

Carpaccio de daurade aux agrumes (citron jaune, citron vert, combawa)

(Poisson - gluten)

24 €

Tataki de thon, mayonnaise wasabi, bouillon du chef

(Poisson - gluten - oeuf - soja - sésame)

26 €

Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français

Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive

85 € les 30 gr

Les Plats

Une envie végétarienne ?

Gnocchi de pomme de terre, sauce tomate et légumes d'été

(Gluten- lactose)

24 €

Dos de cabillaud nacré, beurre blanc au vin jaune et œuf de cabillaud,

palet de risotto parmesan fritt

(Poisson - lactose - sulfite)

28 €

Dos de flétan, fumet safrané, trilogie de mini carottes

(Poisson - sulfite - lactose)

32 €

Suprême de pintade "Label rouge Challans" cuit en basse température,

patate douce et légumes d'été, jus de volaille réduit

(Lactose - sulfite)

29 €

Filet de bœuf, pain grillé au beurre noisette, purée de pomme de terre avec puit jus de bœuf

(Lactose - gluten - sulfite)

38 €

Les Fromages

Sélection de fromages affinés avec ses condiments

(Lactose - fruits à coque)

19 €

Les Desserts

Ille flottante, crème anglaise à la fève de tonka, caramel au beurre salé

(Lactose - œuf - fruits à coque)

12 €

Pavlova à la pêche, meringue vanillée

(Lactose - oeufs)

12 €

Délice chocolat - vanille :

Crumble chocolat, siphon chaud chocolat - vanille, tuile et éclat de chocolat, glace vanille

(Œufs - lactose - gluten - fruits à coque)

14 €

Les 4 citrons,

mousse légère au yuzu, crumble au citron vert, sorbet au citron jaune, combawa

(Lactose - gluten - fruits à coque)

16 €

Menu Enfant 15 €

Plat

Gnocchis au jambon - fromage

Dessert

2 Boules de glace au choix

Boissons

Siroop, Diabolo ou Jus de fruits