

≤ Premier flot ≥

COQUILLAGE 95
plantes marines

LANGOUSTINE 105
haricots verts et noisettes

CEPHALOPODE 95
bouillon de roche et safran

~ Océan ~

ROUGET BARBET 105
courgette, pistache et citron confit

HOMARD BLEU 140
en civet, légumes primeurs, raviole de champignons

SARDINE 85
de la tête à la queue

∞ Sucré 40 ∞

CHOCOLAT
algue nori

RHUBARBE
groseille et dulce

ESTRAN
laitue de mer et huître

∞ Fromage 35 ∞

Notre sélection de fromages affinées par notre maître fromager
Ludovic Bisot, meilleur ouvrier de France 2015

≈ Sortie en mer ≈

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

≥

SIX PRISES MENTIONNÉES D'UN  210
ACCORD METS ET BOISSONS 140
(HORS VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR)

HUIT PRISES 250
ACCORD METS ET BOISSONS 170

≥

LANGOUSTINE 
haricots verts et noisettes

COQUILLAGE 
plantes marines

HUÎTRE
caviar, estragon et hélichryse

CÉPHALOPODE
bouillon de roche et safran

ROUGET BARBET 
courgette, pistache et citron confit

SARDINE 
de la tête à la queue

CRISTE MARINE 
citron et miel

RHUBARBE 
groseille et dulce

~ Vins ~

Champagne Taittinger «Folies de La Marquetteries»	135€
2018 AOC Fiefs Vendéens «Les Clous» Thierry Michon	90€
2018 Sancerre «Harmonie» Vincent Pinard	115€
2017 Bourgogne «Chapitre Suivant» R.Bouvier	65€
2010 Château Beaugard, Pomerol	175€