



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Gastronomer à 55€

Tartare de veau associé à l'huitre Gillardau, crumble d'olive, sauce pesto

ou

Langoustines poêlées et foie gras de canard, purée de petits pois et sorbet bettrave/Yuzu

L'Espadon en deux façon mi-cuit et en tartare, choux fleur, concombre grillé, sauce à l'oseille

ou

Pluma de porc Ibérique, crème de pomme de terre de Noirmoutier, condiment de ravigote

Le Roquefort glacé sur une confiture de cerise noire, une tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière

Transition gourmande

Tarte à l'Abricot, sablé à la cacahuète, mousse verveine et glace à l'Abricot

ou

Fraises de Mr Chardon en sirop de Shiso, crème brûlée à la menthe et sorbet citron vert

Notre suggestion avec le menu Gastronomer

L'harmonie Mets et vins à 45€

Sélections de 4 verres de vin de 8cl