

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

45 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

55 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

65 EUROS

LES ENTRÉES

SAINT JACQUES, CHÂTAIGNES

NOIX DE SAINT JACQUES EN CHAPELURE DE SARRASIN, CHÂTAIGNES EN MOUSSELINE ET TORRÉFIÉES, SABAYON AU CHAMPAGNE, ÉMULSION AU SARRASIN

HADDOCK, FIGUES

ROLLS DE HADDOCK, SYPHON FENOUIL ET TAGETTE RÉGLISSE, FIGUES RÔTIES À L'ANIS ÉTOILÉ

ŒUF, CÈPES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS FORESTIERS, ŒUF POCHÉ, DEMI-CÈPE GRILLÉ AU KAMADO, COULIS DE CRESSON, CACAO AMER, TARTINE VÉGÉTALE

HUÎTRES DE LA MAISON "LES VIGNES MARINES"

6 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES

FOIE GRAS, LAPIN (SUPPLEMENT 7 EUROS)

TERRINE DE FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX, DEMI-GLACE DE LAPIN, CONDIMENT FRUITS À COQUES TORRÉFIÉS

VEAU, FAISAN

LE PÂTÉ EN CROUTE DU ST CHRISTOPHE, FARCE FINE DE VEAU ET VOLAILLE, INSERT AU SUPRÊME DE FAISAN AU COGNAC, CONDIMENT FOIE DE VOLAILLE

LES PLATS

LIEU JAUNE, ANDOUILLE DE GUEMENÉ (SUPPLEMENT 7 EUROS)

MÉDAILLON DE LIEU JAUNE ET LAITUE DE MER DU CROISIC, AUTOUR DU SALSIFIS, MINI CAROTTE FANE CONFITE, ANDOUILLE DE GUEMENÉ GRILLÉE, JUS DE VIANDE RÉDUIT

GRONDIN PERLON, BETTERAVE

PAVÉ DE GRONDIN PERLON RÔTI, MOUSSELINE DE BETTERAVE NOIR D'ÉGYPTE, PALET DE BETTERAVE CONFIT, ÉCHALOTTE NOIRE RÔTIE, BEURRE ROSE

VOLAILLE D'ANCENIS, GIROLLE

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ANCENIS (LABEL ROUGE ET IGP) CUIT BASSE TEMPÉRATURE, POÊLÉE DE GIROLLES ET OIGNONS GRELOT CARAMÉLISÉS, JUS AU VIN JAUNE, ESPUMA DE POMMES DE TERRE FUMÉS

CHEVREUIL, CHOUX

PRESSÉ DE CHEVREUIL CONFIT AU VIN ROUGE DU DOMAINE D'AGASSAC, CHOUX FARCI, CRÈME DE TOPINAMBOUR AU BEURRE DE CACAO, JUS DE GIBIER

LÉGUMES D'ANTAN, MISO

PITHIVIERS AUX LÉGUMES DE SAISON EN TEXTURE, DEMI-GLACE DE LÉGUMES AU MISO BLANC

LE PLATEAU DE FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN, BOUQUET DE VERDURE

CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

LES DESSERTS

POMMES, CRÈME CRUE

TARTE FAÇON TATIN AU SIROP DE PANDAN, CRÈME GLACÉE À LA CRÈME CRUE DE LA FERME LAIT PRÉS VERTS, SABLÉ BRETON

CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 64%, CRÉMEUX À LA VANILLE, BISCUIT MADELEINE À L'HUILE D'OLIVE, GANACHE CHOCOLAT BLANC MONTÉE À L'HUILE D'OLIVE CASTELINE BIO.

GRAND MARNIER, BOURBON (A COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE)

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, CRÈME GLACÉE AU WHISKY BOURBON

COURGES, AGRUMES

GANACHE MONTÉE À LA COURGE HOKKAIDO, COURGES ET ORANGES CONFITES, CRÉMEUX YUZU, FINANCIER FAÇON PAIN PERDU.

MAIN DE BUDDHA, KUMQUAT, CLÉMENTINE

GÂTEAU JAPONAIS, GANACHE MONTÉE CLÉMENTINE, MAIN DE BUDDHA EN TEXTURE, SORBET KUMQUAT



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS
SEMAINE DU 14 AU 17 OCTOBRE 2025

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, CRÈME DE ROQUEFORT

-

RISOTTO DE RIZ NOIR VÉNÉRÉ LAMELLES D'ENCORNETS,
TROMPETTES DE LA MORT

-

FINGER VERVEINE, ANANAS

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

“LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25 EUROS

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.

LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

“LE PETIT GOURMAND” PLAT ET DESSERT

15 EUROS

POISSON OU VOLAILLE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT

SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



LES SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR (AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ...) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.

LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- VEAU FRANCE

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT