



MENU DE LA MAISON

Fleur de courgette croustillante

A la Tomate Ananas.

Œufs de Brochet fumés.

Melon des Charentes marbré.

Epinards géants juste fondus

Huitres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron

Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold

Homard de nos côtes « Les produits Noirmoutins »

La queue tiédie à la flamme.

Mayonnaise de vin jaune et vinaigrette de Tête parfumée à l'estragon.

Farcie d'épinards et fleurs de courgette à la Catalane.

Glace à la farine de seigle torréfiée

Lait mousseux de noisettes.

Citron fermenté.

Mise à plat de Fruits Fleurs

Glace à la cacahuète des Landes.

Abricots confits des Pays Basques.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

Menu pour l'ensemble des convives.

Prix par personne : 200 €



MENU DE SAISON

Fleur de courgette croustillante

A la tomate ananas, œufs de brochet fumés et melon des Charentes marbré.

Belle langoustine sur un nuage fumé

Pouces-pieds au naturel.

Glace à l'aubergine et tartare mariné à l'huile d'olive.

Moules sur un rocher d'algues.

Le Saint-Pierre de Noirmoutier

Aiguillettes beurre noisette et gingembre.

Marinière de coquillages, salicornes, pâtes aux algues.

Jus à l'huître.

Croustillant de peau de poulet

Parfumé à l'ail et au beurre de champignons de Paris.

Brun d'amande 2018 au blanc-manger.

Entrecôte de bœuf Noir de Baltique

Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.

Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

Mochi de banane

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

Pêche dite « Hélène »

À la liqueur Alkermès.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas

Fontainebleau à la meringue de pois chiche,

Infusion glacée de verveine et feuille de cresson,

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

Menu pour l'ensemble des convives.

Prix par personne : 300 €



À LA CARTE



MISE EN BOUCHE

Croustillant de peau de poulet 22 €

Parfumé à l'ail et au beurre de champignons de Paris.
Brun d'amande 2018 au blanc-manger.

Cocktail de gambas de Sicile 24 €

À la crème de foie gras.
Gelée et tempura de shiitaké parfumé au kombu.

ENTRÉE

Épinards géants juste fondus 55 €

Huîtres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold.

Belle langoustine sur un nuage fumé 55 €

Pouces-pieds au naturel.
Glace à l'aubergine et tartare mariné à l'huile d'olive.
Moules sur un rocher d'algues.

Pastèque noyée à l'eau de mer 40 €

Sardines marinées au parfum d'été,
Fraîcheur de concombre au jus d'olive Kalamata,

ENTRE-PLAT

Les Pâtes 32 €

Soyeuses, aux premières tomates.

Foie gras « Canard de Jules » et raviolis 38 €

Poché à l'huile d'orties.
Bouillon d'anguilles.

FROMAGE

Pièces de fromages d'exception 35 €

Mochi de banane 12 €

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

PLAT PRINCIPAL

Homard de nos côtes « Les produits Noirmoutrins » 120 €

La queue tiédie à la flamme.
Mayonnaise de vin jaune et vinaigrette de Tête parfumée à l'estragon.
Farcie d'épinards et fleurs de courgette à la Catalane.

Le Saint-Pierre de Noirmoutier 100 €

Aiguillettes beurre noisette et gingembre.
Marinière de coquillages, salicornes, pâtes aux algues, jus à l'huître.

Bar de ligne au feu de bois (pour deux personnes) 190 €

Salade « coucher de soleil ». Moules et huîtres en vinaigrette.
Lard d'Italie mûri au chocolat blanc et riz vapeur aux poissons de Roche,

Entrecôte de bœuf Noir de Baltique 110 €

Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.
Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

Pigeon de Racan au Barbecue « Maison Bellorr » 90 €

Cerises Burlat à la confiture d'Algue Dulce et pistache d'Iran à l'huile d'olive fumée.
Coussinet de cuisse au foie gras et laitue vinaigrée.

LES TOUS PETITS

Glace à la farine de seigle torréfiée 16 €

Lait mousseux de noisettes, citron fermenté.

Pêche dite « Hélène » 22 €

A la liqueur Alkermès.

DESSERT

Mise à plat de Fruits Fleurs 24 €

Glace à la cacahuète des Landes.
Abricots confits des Pays Basques.

Chocolat 24 €

Soufflé cuit sur glace.
Tarte crémeuse au praliné croustillant.

Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas 24 €

Fontainebleau à la meringue de pois chiche.
Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, la Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenances produits : Lièvres Français, Rognons Britanniques, Volailles Françaises, Bœuf Allemand