

Menu Kampos 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 verres 30.00€

Le saumon « Bomlo » confit, fenouil bio des jardins de la Chaume

Ou

Les Moules de l'Aiguillon sur Mer, haricots verts et Calamansi

L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, courgettes, amandes et curcuma

Ou

Suprême de Volaille de Challans, aubergines, champignons et fruits rouges

Fraîcheur d'été autour de la pêche et de la verveine

Ou

Rhubarbe en légèreté, fraise complice, souvenir d'un été

Menu Polipus 85.00 €

Avec plateau de fromage 94.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

Accord mets et vins 4 temps 45.00€

Les Moules de l'Aiguillon sur Mer, haricots verts et Calamansi

L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, courgettes, amandes et curcuma

Suprême de Volaille de Challans, aubergines champignons et fruits rouges

Fraîcheur d'été autour de la pêche et de la verveine

Ou

Essence de chocolat, intensité, douceur et croquant

Menu dégustation Gambera

125.00€

« Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 20h30 »

Accord mets et vins 7 temps 75.00€

« 8cl »

Les ormeaux des fermes de Plouguerneau, tomates, basilic et menthe fraîche

Demi homard grillé sur un barbecue japonais, maïs et pastèque

Le poisson noble, bouillon dashi, poireau nouveau et algue

Le ris de veau français, croustillant, carottes, fruit de la passion et gingembre

Notre rafraîchissement

Notre fromage travaillé

Inspiration de notre chef Pâtissier déclinée en 2 services

Notre Carte

- Les entrées -

Les Moules de l'aiguillon sur Mer, haricots verts et Calamansi	35.00€
Le saumon « Bomlo » confit, fenouil bio des jardins de la Chaume	35.00€
Les ormeaux des fermes de Plouguerneau, tomates, basilic et menthe fraîche	50.00€

- Les poissons -

Le poisson noble, bouillon dashi, poireau nouveau et algue	45.00€
L'inspiration marine de la criée des Sables d'Olonne, courgettes, amandes et curcuma	40.00€
Le homard calibre 4/600 gr, grillé sur un barbecue japonais, maïs et pastèque	65.00€

- *Les viandes* -

Le ris de veau français, croustillant, carottes, fruit de la passion et gingembre 45.00€

Suprême de Volaille de Challans, aubergines, champignons et fruits rouges 35.00€

- *La suggestion de fromages* -

Servis au plateau 15.00€

- *Les desserts*

Essence de chocolat intensité, douceur et croquant 17.00€

Fraîcheur d'été autour de la pêche et de la verveine 17.00€

Rhubarbe en légèreté, fraise complice, souvenir d'un été 17.00€