

ENTRÉES

TOMATES



En carpaccio et en eau concentrée, sorbet roquette, émulsion stracciatella, ketchup de miso, focaccia croustillante

18

FOIE GRAS

Mi-cuit, chutney de pommes-poires, pain feuilleté

18



OEUF MAYO FINALISTE DU CHAMPIONNAT DU MONDE

Oeuf bio Vendéen de Carmen, mayo montée à l'huile de noisette, herbes du jardin, pickles, noisettes torréfiées

8 par oeuf

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOLARD

Pickles de graines de moutarde, mesclun

12

HUÎTRES CORCAUD N°3

Par 3 ou par 6

9 / 14

PLATS

PÊCHE DU MOMENT

Fregola façon risotto, jus d'arêtes, émulsion hollandaise

25

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, sauce césar, parmesan, câpres frits, croûtons et poulet

24

TARTARE DE BOEUF

Au couteau à notre façon, piquillos, herbes fraîches, touche de fumé, frites, salade

180 g 23 360 g 34

FAUX-FILET DE BOEUF

Frites, salade, sauce béarnaise

26



JARDIN DE LA MISSION

Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

24

DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Glace au yaourt

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires

14

PAVLOVA

Aux fraises de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise

13

BABA DE LA MISSION

Longuement imbibé de rhum Panama XO « Cuvée 1802 », crème légère au combava

À déguster également au verre, pour prolonger l'expérience 2 cl / 4 cl

Vieilli 5 ans en fût de Cognac puis affiné en fût de Marsala

+7/14

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

De la Maison Antolin. Au choix : vanille, fraise, café, tiramisu, figues, chocolat, citron

une boule 3