

LOUPIOTES

Nous cuisinons des fruits, légumes, viandes & poissons respectivement cultivés, élevés, pêchés dans le respect de l'environnement. Travailler avec de petits producteurs nous permet également de vous proposer régulièrement des plats différents et des suggestions ponctuelles.

ENTRÉES

Tomate cœur de bœuf de plein champ, crème de courgette au basilic, olives Taggiasche & pignons de pin	10 €
Maquereau au vinaigre de riz, salade de quinoa & gel citron	12 €
Aubergine à la rôtière, mousse d'aubergine au lard fumé & sauce romesco	12 €

PLATS

Spätzle aux girolles & shiitakes émulsion de champignon au vin blanc, cive	22 €
Rascasse, pissaladière, artichaut poivrade à la barigoule & sauce vierge	26 €
Carpaccio de noix de veau, chou blanc, salicorne & vinaigrette à la vietnamienne	24 €
Épaule de porcelet à la rôtière, pommes de terre de Noirmoutier, petits pois & sauce barbecue	25€

DESSERTS

Sélection au plateau de trois fromages affinés	10 €
Nage glacée de pêche & framboises à la fleur de sureau	10 €
Espuma de chocolat noir, praliné & sablé aux noisettes	10 €
Fraise gariguette, ganache montée à la fleur d'oranger & biscuit cuillère	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS

65€