

THE CORNER

ÎLE DE NOIRMOUTIER

Chambres d'Hôtes . Table d'Hôtes . Événements Privés



TABLE D'HOTES A LA MAISON

Préparé par le chef gourmet, Raphael Lafont

Entrées

Soupe Du Jour	15
12 Huitres - froides ou chaudes (<i>au parmesan et fondue d'échalotes</i>)	15 / 20
Salade de Mesclun, magret de canard rôti au miel, vinaigrette aux agrumes	20
Tartare de Bonite sauce lime-soja-gingembre, coriandre	20
Tartare de Saumon et avocat à l'huile vierge de sésame	25
Noix de St Jacques au beurre d'ail, sur lit de jeunes pousses	25

Plats

Poisson du jour crème d'ail et pastis	25
Ceviche de poisson de jour et pamplemousse, mangue, gingembre et coriandre	30
Queues de Gambas Sauce Vanille et Safran de Noirmoutier	30
Tartare de Filet de Bœuf coupé au couteau	30
Filet de Bœuf, sauce poivre ou Roquefort	30
Filet de Bar au beurre blanc	35
Carré d'agneau, réduction au Porto	35
Plateau de fruits de mer pour 2 – Froid ou Chaud	80 / 100

Froid : Huitres, crevettes, crevettes grises, palourdes, bulots, langoustines, 1 tourteau

Chaud : Huitres gratinées, Gambas, 1 queue de homard, noix de St Jacques, poisson du jour avec une sauce beurre ail/citron et pommes de terre vapeur

Assiette de Fromages **12**

Dessert du jour **8**