

LE SÉPENTINE

Entrée/plat ou plat/dessert : 29€

Entrée/plat/dessert : 34€

ENTRÉES



15€

Burrata à la truffe, jambon de Parme

Tartare de Saint-Jacques, huître, huile aux herbes, sauce raifort et shiso rouge

Tartelette de courge spaghetti, beurre noisette, topinambours confits et jus de légumes brûlés

Boudin noir maison aux épices, jus de viande et pommes rôties

PLATS



25€

Magret de canard du Sud-Ouest, sauce aux raisins secs, purée de panais et salsifis

Joue de bœuf confite et fumée, sauce au vin rouge, oignons de Roscoff, pommes grenaille de Noirmoutier

Poisson du jour, fregola montée à la bisque de crustacés, mini fenouils confits, émulsion iodée

Saint-Jacques façon blanquette de la mer, poireaux cuits vapeur

Gnudi aux épinards (gnocchis de Toscane), topinambours confits, sauce romarin et crumble parmesan

DESSERTS



10€

Gâteau au citron et huile d'olive, zeste de citron confit, crèmeux citron et sorbet citron

Boule chocolat coco

Café gourmand

Assiette de fromages de nos régions, compotée de fruits de saison

MENU ENFANT :

Pâtes au poulet + dessert

15€

LE SERPENTINE

Starter/main course or main course/dessert: €29

Starter/main course/dessert: €34

STARTERS



€15

Burrata with truffle and parma ham

Scallop tartare, oysters, herb oil, horseradish sauce, and red shiso

Spaghetti squash tartlet, hazelnut butter, confit Jerusalem artichokes,
and burnt vegetable jus

Homemade black pudding with spices, meat jus,
and roasted apples

MAIN DISHES



€25

South-West duck breast, raisin sauce,
parsnip, and mashed salsify

Smoked beefcheek confit, red wine sauce, Roscoff onions,
and Noirmoutier potatoes

Fish of the day, fregola with shellfish bisque, mini fennels confit,
and iodine emulsion

Scallops, blanquette style, with steamed leeks

Spinach gnudi (Tuscany gnocchi), confit Jerusalem artichokes,
rosemary sauce, and parmesan crumble

DESSERTS



€10

Lemon cake with olive oil, candied lemon zest, lemon cream,
and lemon sorbet

Coconut and chocolate ball

Café gourmand

Regional cheese board

CHILDREN MENU:

Chicken pasta + dessert

15€