

Nos formules

MENU IODÉ

Menu en 2 services, hors boissons : 29.00 €

Disponible le midi uniquement

(Entrée – plat ou plat – dessert)

Menu en 3 services, hors boissons : 38.00 €

Disponible midi et soir

(Entrée – plat – dessert)

OU

SUGGESTIONS SALINES

Disponibles midi et soir

Menu enfant : 15.00 €

Disponible midi et soir

Vittel 25cl et sirop au choix

Pêche ou viande du menu / 2 boules de glace

- * Prix TTC, service compris
- * Allergènes disponibles à la demande
- * Viande origine France /UE



IODALINE

MENU IODÉ

ENTREES

Gaspacho de betterave

(Pastèque, truite)

ou

Tomate

(Mozzarella, parmesan, huile de salicorne)

ou

Tartare de gambas

(Algues, sésame, fine gelée de crustacés)

PLATS

Pêche du jour

(Petit épeautre, fenouil, vierge de légumes)

ou

Filet mignon de porc

(Gallettes de pommes de terre, légumes de saison, jus de porc corsé au kombu)

ou

Véritable salade César

(Anchois, parmesan, croûtons de pain)

DESSERTS

Soupe froide de melon

(Melon rôti, crémeux amandes, gel citron, verveine)

ou

Noirtelette

(Mûres, myrtilles, amandes)

ou

Café ou thé gourmand



IODALINE

SUGGESTIONS SALINES

ENTREES

1x6 Huîtres « Spéciales de l'Impératrice » N° 3 – 18.00 €

1x12 Huîtres « Spéciales de l'Impératrices » N° 3 – 36.00 €

Sardines millésimées « La Perle des Dieux » - 15.00 €

De 2017 à 2019 au choix

(Toast et condiment sardine miso)

Carpaccio de mulet– 18.00 €

(Condiment algues et oursins, vinaigrette calamansi)

Entrée du Menu lodé au choix- 13.00 €

PLATS

Turbot rôti sur l'arête – 39.00 €

(Coquillages, pommes de terre de Noirmoutier rôties au beurre demi sel)

Ris de veau aux langoustines – 36.00 €

(Légumes de saison et émulsion de pomme de terre)

Plat du Menu lodé au choix – 22.00 €

DESSERTS

Assiette de 3 fromages « La Finarde » – 10.00 €

Chocolat noir – 15.00 €

(Cerises, praliné noisettes et griottes, biscuits amandes)

Dessert du Menu lodé au choix - 9.00 €



IODALINE

Our Menus

IODINE MENU

2 courses Menu without drinks : 29.00 €

Available only for Lunch

(Starter – Main course or Main course – Dessert)

3 courses Menu without drinks : 38.00 €

Available for Lunch and Diner

(Starter- Main course- Dessert)

OR

SALINE SUGGESTIONS

Available for Lunch and Dinner

Child's Menu : 15.00 €

Available for Lunch and Dinner

Vittel still water 25cl and syrup in options

Fish or Meat of the Iodine Menu / 2 ice cream scoops

****Taxes and service included***

**** Meat from France /EU***

**** Allergens on request***



IODALINE

IODINE MENU

STARTERS

Beetroot gaspacho

(trout, watermelon)

or

Tomatoe

(Mozzarella, parmesan, samphire oil)

or

Tartare prawns

(Seaweeds, sesame, shellfish jelly)

MAIN COURSE

Fish of the day

(German wheat, fennel)

or

Pork tenderloin

(Potatoes, seasonal vegetables, kombu porc juice)

or

Real Cesar salad

(Anchovies, parmesan, bread croutons)

DESSERTS

Cold melon soup

(Roasted melon, almonds cream, lemon gel, verbena)

or

Black tart

(Blackberries, blueberries, almonds cream)

or

Gourmet coffee or tea



IODALINE

SALINE SUGGESTIONS

STARTERS

1x6 « Spéciales de l'Impératrice » oysters N° 3 – 18.00 €

1x12 « Spéciales de l'Impératrice » oysters N° 3 – 36.00 €

Vintage sardines « La Perle des Dieux » – 15.00 €

From 2017 to 2019 on choice

(Toast and sardine and miso condiment)

Mullet carpaccio – 18.00 €

(Seaweeds and urchins condiment, calamansi dressing)

Starter from the Iodine Menu- 13.00 €

MAIN COURSE

Roasted Turbot – 39.00 €

(Shells, Noirmoutier potatoes with salted butter)

Calf sweetbread with langoustines– 36.00 €

(Seasonal vegetables and Potatoes emulsion)

Main course from the Iodine Menu – 22.00 €

DESSERTS

3 cheeses Plate from « La Finarde » – 10.00 €

Black chocolate – 15.00 €

(Cherries, nuts and cherries praline, almonds biscuit)

Dessert from the Iodine Menu - 9.00 €



IODALINE