



HÔTEL BARRIÈRE
L'HERMITAGE
LA BAULE

20

LES BUFFETS

26

L'Hermitage

NOS BUFFETS

L'Hermitage

ÉCUME ATLANTIQUE

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
aux soins du chef

3 salades
1 charcuterie
2 plats
2 garnitures
3 desserts

**À partir de 59€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

L'INSTANT HERMITAGE

4 salades
1 charcuterie
1 cru
2 plats
2 garnitures
4 desserts

**À partir de 79€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

MIROIR DES FLOTS

5 salades
2 charcuteries
2 crus
2 plats
2 garnitures
3 fromages
1 atelier
4 desserts

**À partir de 99€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

CLAIR OBSCUR

6 salades
2 charcuteries
3 crus
3 plats
2 garnitures
4 fromages
2 ateliers
4 desserts

**À partir de 119€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES SALADES

- Rémoulade de légumes de saison, herbes fraîches
- Salade de harengs : pomme de terre, carotte, harengs fumés, oignons rouges
- Salade césar : sucrine, poulet crispy, oeuf, sauce césar, anchois fumés
- Salade d'orzo aux herbes fraîches : orzo, herbes fraîches, vinaigrette huile d'olive citron
- Salade de penne : tomate séchée, roquette fine, parmesan
- L'originale piémontaise : pomme de terre, jambon de Paris, oeuf, mayonnaise, cornichon
- Salade de poulpe : pomme de terre, poulpe, cébette (*supplément de 4€ par personne*)
- Salade de lentille du puy : saucisse de Morteaux, moutarde à l'ancienne
- Salade de crevettes : riz vénéré, crème noix de coco, curry, coriandre (*supplément 4€ par personne*)
- Salade bien-être : quinoa, lentilles corail, betterave rôtie, avocat, magret fumé, pickles d'oignons rouges, herbes fraîches
- Salade de homard : homard et chair de crabe, pomme verte, céleri branche, jeunes pousses d'épinards, sauce cocktail au corail (*supplément 8€ par personne*)
- Salade forêt gourmande : champignons poêlés, oeuf mollet bio, copeaux de parmesan, noisette torréfié, vinaigrette à la truffe

LA CHARCUTERIE

- Jambon ibérique pata negra (*supplément 6€ par personne*)
- Ballotine de foie gras au sel fumé de Guérande (*supplément 4€ par personne*)
- Terrine de campagne du pays de Retz au sel de Guérande
- Fines tranches d'andouille de Guéméné
- Sélection de charcuteries fines : coppa, terrine des copains, rosette, chorizo.

Accompagnements (inclus avec le choix de la charcuterie) :

- Cornichons et pickles maison (oignons, radis et choux fleur)
- Beurre demi-sel de baratte au gros sel de Guérande
- Pain de campagne, pain au levain, fouet Nantais

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES CRUS

- Saumon fumé écossais, crème acidulée, citron, blinis
- Gravlax de saumon aux agrumes
- Fines tranches de thon rouge snacké
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe *(du 1er octobre au 1er avril) (supplément 8€ par personne)*
- Ceviche de bar, leche de tigre
- Carpaccio de boeuf au parmesan
- Fines tranches de veau tonnato
- Huîtres de Pen Bron

LES PLATS CHAUDS

VIANDE

- Pièce de boeuf rôtie au jus tranché selon arrivage, (basse cote, coeur de tranche etc...)
- Volaille fermière sauce suprême *(supplément truffes 4€ par personne)*
- Epaule d'agneau rôtie, jus corsé et ail confit.
- Filet de veau rôti, jus corsé *(supplément morilles 4€ par personne)*
- Magret de canard rôti aux épices et agrumes
- Cochon confit 12 heures, sauce moutarde à l'ancienne

POISSON

- Filet de bar rôti beurre blanc nantais *(supplément de 4€ par personne)*
- Cabillaud vapeur, émulsion beurre aux algues
- Saumon confit, marinade miso et gingembre
- Gratin de fruits de mer : Saint-Jacques, crevettes, moules, sauce safranée
- Fricassé de seiches et calamars, persillade et tomates confites
- Homard rôti : demi-homard par personne *(supplément 28€ par personne)*
- Belles gambas flambées au pastis, jus corsé *(supplément 16€ par personne)*

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois à la crème fermière
- Mousseline de pommes de terre truffée
- Polenta crémeuse au parmesan
- Riz basmati aux herbes fraîches
- Légumes d'hiver rôtis : panais, potiron, châtaigne, betterave

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES FROMAGES

SÉLECTION LOCALE & RÉGIONALE

- Curé Nantais (Loire-Atlantique, vache, affiné au muscadet ou au cidre)
- Tome de Rhuys (Morbihan - vache, pâte pressée)
- Fromage de Belle-île (Bretagne - vache, goût doux et crémeux)
- Tome de Batz-sur-Mer (production artisanale)
- Chèvre frais du pays de Retz (Loire-Atlantique - petits palets cendrés ou herbes)
- Chèvre Saint-Maure-de-Touraine AOP (Indre-et-Loire - bûche cendrée)

CLASSIQUES FRANÇAIS POUR COMPLÉTER

- Comté AOP 24 mois (Jura)
- Brie de Meaux AOP
- Roquefort AOP (Aveyron)
- Camembert de Normandie AOP au lait cru

ACCOMPAGNEMENTS

- Pains : campagne, noix, figues, baguette tradition, pain aux algues
- Condiments : confiture de figues, chutney de pommes locales, miel de Guérande
- Fruits secs et frais : raisins, noix, poires, pommes de la région

LES ATELIERS

SALADE BAR SIGNATURE HEALTHY & JUS PRESSES MINUTE

Sélection de légumes frais et de saison, graines, protéines et condiments premium. Vinaigrettes maison et jus de fruits & légumes pressés à la minute pour une expérience fraîche, saine et équilibrée.

- Mesclun, jeunes pousses, légumes croquants de saison
- Volaille, thon, œufs, légumineuses
- Toppings : graines, olives, fromages, herbes fraîches
- Vinaigrettes maison (agrumes, balsamique, gingembre, savora...)
- Jus frais pressés : fruits et légumes selon saison

TACOS

Tortillas garnies à la demande : viandes mijotées, poissons marinés ou options végétariennes. Garnitures variées, sauces maison et finitions fraîches pour un moment convivial et gourmand.

- Tortillas de blé et de maïs
- Garnitures : bœuf effiloché, poulet mariné, poisson grillé, option végétarienne
- Légumes croquants, salade, oignons pickles
- Sauces maison : guacamole, pico de gallo, crème épicée, salsa

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES ATELIERS

GALETTES BRETONNES

Galettes de sarrasin préparées et garnies à la minute, recettes traditionnelles et variations créatives, mettant à l'honneur le terroir breton.

- Galettes de sarrasin garnies minute
- Jambon, œuf fermier, fromages affinés
- Champignons, légumes de saison
- Beurre salé et finitions traditionnelles

SUSHIS ET SASHIMIS *(supplément 8 € par personne)*

Découpe et montage en direct de sushis et sashimis à partir de poissons frais sélectionnés. Finitions soignées, wasabi et condiments traditionnels.

- Sashimis de poissons crus sélectionnés (selon arrivage)
- Nigiris et makis préparés à la minute
- Riz vinaigré, algues, sésame
- Wasabi, gingembre mariné, sauce soja

BANC DE L'ÉCAILLER *(supplément 6 € par personne)*

Assortiment de fruits de mer servis frais : huîtres, crevettes, bulots, accompagnés de citron et vinaigrette à l'échalote.

- Huîtres creuses ouvertes à la demande
- Crevettes roses, bulots
- Citrons, vinaigrette échalote
- Pain et beurre demi-sel

BAO

Pains vapeur garnis à la demande : viandes fondantes, poissons ou légumes, sauces parfumées et pickles pour une street-food élégante et moderne.

- Pains vapeur maison
- Garnitures : bœuf ou volaille laquée, poisson croustillant, légumes marinés
- Pickles, herbes fraîches, sauces parfumées

ATELIER FROMAGES

Sélection de fromages affinés, français et européens, accompagnés de pains artisanaux, fruits secs et condiments pour une dégustation tout en finesse

- Fromages à pâte molle, pressée et persillée
- Fromages de terroir et spécialités régionales
- Pains artisanaux, fruits secs, confitures et condiments

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES ATELIERS

ATELIER PASTA MINUTE

Pâtes cuisinées et assaisonnées à la minute. Sauces préparées devant les convives, finitions et toppings au choix pour un plat chaud et réconfortant

- Pâtes fraîches ou sèches selon recette
- Sauces minute : tomate, crème, légumes, parmesan
- Garnitures : herbes fraîches, fromages, charcuteries
- Dressage et finition à la demande

ATELIER RISOTTO

Risotto crémeux préparé en direct, décliné selon la saison. Cuisson lente, mantecatura finale et dressage soigné devant les invités.

- Riz Arborio
- Bouillon parfumé
- Déclinaisons saisonnières : légumes, champignons, parmesan
- Mantecatura finale au beurre et fromage

CRU EN TARTARE *(supplément 4 € par personne)*

Tartares de bœuf ou de poisson préparés et assaisonnés à la minute, servis avec condiments et accompagnements adaptés.

- Tartare de bœuf ou de poisson cru
- Assaisonnement minute : huile, condiments, herbes
- Accompagnements croquants et pain toasté

CRÊPE SUZETTE

Crêpes préparées et flambées en direct, sauce à l'orange et au beurre, pour un dessert spectaculaire et emblématique.

- Crêpes fines préparées à la minute
- Beurre, sucre, zestes d'orange
- Flambage au Grand Marnier ou liqueur d'orange

ATELIER GLACE

Glaces et sorbets servis à la demande, parfums classiques et de saison, accompagnés de toppings gourmands et sauces maison.

- Glaces & sorbets artisanaux
- Parfums classiques et saisonniers
- Toppings : fruits frais, éclats, sauces maison

NOS BUFFETS

L'Hermitage

LES ATELIERS

FÊTE FORAINE

Atelier gourmand et régressif : gaufres, churros, barbe à papa et autres douceurs revisitées dans un esprit chic et festif.

- Gaufres et churros chauds
- Barbe à papa
- Sucre d'orge, bonbons, chamallow
- Sauces chocolat, caramel, sucre parfumé

LES DESSERTS

TARTES

- Fruits de saison
- Chocolat caramel
- Fine aux pommes
- Citron meringué

ENTREMETS

- Noisette
- Exotique
- Vanille
- Café, chocolat, pécan

INSTANT LACTE

- Fromage blanc
- Crème brûlée vanille
- Panna cotta
- Riz au lait

ASSORTIMENTS

- Macarons
- Choux craquelins



HÔTEL BARRIÈRE
L'HERMITAGE
LA BAULE

20

LES MENUS

26

L'Hermitage

A L'ASSIETTE

L'Hermitage

ÉCUME ATLANTIQUE

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
aux soins du chef

Entrée
Plat
Dessert

**À partir de 59€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

L'INSTANT HERMITAGE

Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

**À partir de 69€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

MIROIR DES FLOTS

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Dessert

**À partir de 89€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

CLAIR OBSCUR

Amuse-bouche
2 Entrées
Poisson
Viande
Dessert

**À partir de 109€ TTC par
personne**

(eau minérale et café inclus)
hors vin

A L'ASSIETTE

L'Hermitage

AUTOMNE/HIVER

LES ENTREES

- Vitello tonnato
- Le pâté en croûte, jus réduit au balsamique
- Carpaccio de bar, gel citron et gingembre (*supplément 4€ par personne*)
- Velouté de panais, oeuf parfait, jeunes pousses
- Foie gras mi-cuit, brioche toastée (*supplément 6€ par personne*)
- Saumon gravlax, fromage frais et granola au gel de kalamansi (*supplément 4€ par personne*)
- Arancinis à la truffe, crème de cèpes
- Homard breton, mayonnaise aux agrumes, salade cresson (*supplément 18€ par personne*)
- Raviole de crevette, bisque légère (*supplément 4€ par personne*)
- Rémoulade de céleri et orzo, pamplemousse thaï (*vegan*)

LES PLATS : POISSON DE LA CRIÉE

- Saumon grillé, patate douce, jeune pousse de frisée
- Le lieu jaune, risotto crémeux de quinoa au lait d'amande, beurre blanc et salicorne du Croisic
- Dorade snackée, risotto aux algues
- Bar rôti, pleurote, jus de viande tranché
- Turbot sauce au beurre de caviar, crémeux de céleri (*supplément 16€ par personne*)
- Coquilles Saint-Jacques rôties, topinambour, jus iodé (*supplément 12€ par personne, selon saison*)

A L'ASSIETTE

L'Hermitage

AUTOMNE/HIVER

LES PLATS : VIANDE

- Poitrine de veau confit aux champignons, croûtons au beurre demi-sel
- Suprême de volaille, carottes rôties au cumin
- Filet de boeuf, pomme duchesse, champignons glacés au jus
- Boeuf Wellington, jus corsé à la truffe, jeunes pousses (*supplément 12€ par personne*)
- Volaille farcie, mousseline de pomme ratte
- Magret de canard, mille feuille de pommes de terre, jus réduit à l'orange sanguine
- Cordon bleu, mousseline de choux fleur curry

LES PLATS : VÉGAN

- Fregola sarda au lait d'amande, jeunes pousses d'épinard, pomme granny smith
- Aubergine grillée, grenade, jeune pousse de frisée

LES PLATS : VÉGÉTARIEN

- L'arancini aux champignons; crème de topinambour
- Risotto aux algues, salicorne
- Gnocchis au parmesan

LES DESSERTS

- Fine tarte au chocolat
- Sablé pistache à l'orange
- Finger café viennois
- Cheesecake citron
- Le paludier
- Salade de fruits & aloe vera

A L'ASSIETTE

L'Hermitage

PRINTEMPS/ETE

LES ENTRÉES

- Rillettes de saumon à l'aneth et citron vert, caviar arenka
- Velouté de courgette à la menthe brocciu
- Le foie gras, gel dashi, brioche toastée (*supplément de 4€ par personne*)
- Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette
- Arancinis à la truffe, mâche et jeune pousse
- Saumon furikake
- Ravioles de crevettes, bisque légère (*supplément de 4€ par personne*)
- Tomate coeur de boeuf, stracciatella et basilic
- Tourteau, mayonnaise salicorne et agrumes (*supplément de 6€ par personne*)

LES PLATS : POISSON DE LA CRIÉE

- Thon rouge grillé, haricot vert et pois gourmand
- Lieu noir, autour de la carotte
- La daurade et risotto aux algues
- Cabillaud, crème de tétragone, beurre nantais
- Poulpe, tomate datterino, ail et gingembre, olive taggiasche
- St Pierre grillé, broccolini, sauce bauloise (grenobloise)

LES PLATS : VIANDE

- Le paleron de veau confit à la truffe d'été, mousseline de pomme de terre
- Suprême de volaille, fine ratatouille, basilic
- Ris de veau en croûte de comté, tétragone (*supplément de 8€ par personne*)
- Filet de boeuf, comesqui de ratte, roquette (*supplément de 4€ par personne*)
- Boeuf Wellington, jus corsé truffé, jeunes pousses (*supplément de 8€ par personne*)
- Epaule d'agneau confite, boulgour citron confit et coriandre, harissa doux
- Volaille farcie, mousseline de pomme ratte

A L'ASSIETTE

L'Hermitage

PRINTEMPS/ÉTÉ

LES PLATS : VÉGAN

- Épeautre et noisette, jeunes pousses, grenade
- Pomme de terre de Noirmoutier, condiment fenouil, pamplemousse

LES PLATS : VÉGÉTARIEN

- Arancini, tomate, crème d'artichauts
- Risotto aux algues, salicorne
- Gnocchis au parmesan

LES DESSERTS

- Royal chocolat framboise
- Eclair praliné noisette
- Tiramisu
- Salade de fruits & aloe vera
- Barlette tropicale
- Tarte citron meringuée



HÔTEL BARRIÈRE
L'HERMITAGE
LA BAULE

20

LES COCKTAILS

26

L'Hermitage

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

ÉCUME ATLANTIQUE

(16 pièces)

*UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
aux soins du chef*

*4 sandwiches
6 pièces froides
3 pièces chaudes
3 desserts*

**À partir de 59€ TTC par
personne**

*(eau minérale et café inclus)
hors vin*

L'INSTANT HERMITAGE

(21 pièces)

*4 sandwiches
7 pièces froides
6 pièces chaudes
4 desserts*

**À partir de 79€ TTC par
personne**

*(eau minérale et café inclus)
hors vin*

MIROIR DES FLOTS

(25 pièces)

*6 sandwiches
7 pièces froides
7 pièces chaudes
1 atelier
4 desserts*

**À partir de 99€ TTC par
personne**

*(eau minérale et café inclus)
hors vin*

CLAIR OBSCUR

(30 pièces)

*6 sandwiches
8 pièces froides
8 pièces chaudes
2 ateliers
6 desserts*

**À partir de 119€ TTC par
personne**

*(eau minérale et café inclus)
hors vin*

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

LES SANDWICHES

- Finger carotte, sauce moutarde savora
- Finger saumon
- Finger grison
- Finger jambon beurre
- Finger oeuf mimosa
- Petit bagel, crabe raifort *(supplément 2€ par personne)*
- Mini club bresaola, crème de champignons
- Mini club sandwich à la viande de grison et comté, crème de poivre *(supplément 2€ par personne)*
- Mini pain aux graines, lentilles et magret fumé
- Bretzel, fromage frais ail et fines herbes
- Brioche à la crevette aux épices cajun *(supplément 2€ par personne)*

LES PIÈCES FROIDES

POISSON

- Blinis, crème de raifort à la spiruline, saumon gravlax
- Gravlax de saumon, granola au citron noir
- Pétoncle marinée au safran
- Roll de crabe au citron vert *(supplément 2€ par personne)*
- Maki crevette au pavot *(supplément 2€ par personne)*
- Saumon fumé au citron vert

VIANDE

- Chou au jambon de pays, crème ail et fines herbes
- Andouille de Vire au confit d'oignons et pomme
- Quenelle de foie gras au pain d'épices
- Jambon de pays au pesto et tomate confite
- Grison au miel et fruits secs
- Volaille aux carottes, sauce barbecue
- Foie gras de canard, gel dashi *(supplément 3€ par personne)*

VÉGÉTARIEN

- Granola à la bergamote, patate douce au citron confit, graines de courge
- Sablé au crémeux de patate douce et citron confit, feta marinée à la menthe
- Brochette de légumes riviera, copeaux de parmesan
- Pastèque feta, coriandre
- Risotto d'orzo, fromage frais et piquillos

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

LES PIÈCES CHAUDES

POISSON

- Crolesqui de homard aux légumes, crème de céleri rave au wasabi (*supplément 3€ par personne*)
- Crevette au panko, mayonnaise citronnée
- Mini tartelette à la pétoncle, ail et fines herbes
- Accras de morue, sauce aïoli
- Gyoza saumon
- Brochette Unagi (anguille et sauce teriyaki) (*supplément 3€ par personne*)
- Calamars panés et citron vert

VIANDE

- Petite quiche lorraine
- Brick de volaille au curry et achard de légumes
- Petit croque-monsieur à la volaille, crème de Mornay à la truffe (*supplément 2€ par personne*)
- Burger de foie gras, confiture de tomates au Xérès, sauce Porto (*supplément 2€ par personne*)
- Mini cheese burger
- Gyoza poulet
- Brochette de poulet yakitori
- Boulette de boeuf fromage
- Navette saucisse veau, savora
- Crolesqui de foie gras, confit de figues au vin et agrumes (*supplément 2€ par personne*)

VÉGÉTARIEN

- Petit croque-monsieur au chèvre, pain à la tomate
- Petit bao vapeur aux légumes thai, coriandre
- Gyoza de légumes, sauce soja
- Nugget végétal
- Samossa aux légumes et curry
- Falafel à la betterave

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

LES ATELIERS

SALADE BAR SIGNATURE HEALTHY & JUS PRESSES MINUTE

Sélection de légumes frais et de saison, graines, protéines et condiments premium. Vinaigrettes maison et jus de fruits & légumes pressés à la minute pour une expérience fraîche, saine et équilibrée.

- Mesclun, jeunes pousses, légumes croquants de saison
- Volaille, thon, œufs, légumineuses
- Toppings : graines, olives, fromages, herbes fraîches
- Vinaigrettes maison (agrumes, balsamique, gingembre, savora...)
- Jus frais pressés : fruits et légumes selon saison

TACOS

Tortillas garnies à la demande : viandes mijotées, poissons marinés ou options végétariennes. Garnitures variées, sauces maison et finitions fraîches pour un moment convivial et gourmand.

- Tortillas de blé et de maïs
- Garnitures : bœuf effiloché, poulet mariné, poisson grillé, option végétarienne
- Légumes croquants, salade, oignons pickles
- Sauces maison : guacamole, pico de gallo, crème épicée, salsa

GALETTES BRETONNES

Galettes de sarrasin préparées et garnies à la minute, recettes traditionnelles et variations créatives, mettant à l'honneur le terroir breton.

- Galettes de sarrasin garnies minute
- Jambon, œuf fermier, fromages affinés
- Champignons, légumes de saison
- Beurre salé et finitions traditionnelles

SUSHIS ET SASHIMIS *(supplément 8 € par personne)*

Découpe et montage en direct de sushis et sashimis à partir de poissons frais sélectionnés. Finitions soignées, wasabi et condiments traditionnels.

- Sashimis de poissons crus sélectionnés (selon arrivage)
- Nigiris et makis préparés à la minute
- Riz vinaigré, algues, sésame
- Wasabi, gingembre mariné, sauce soja

BANC DE L'ÉCAILLER *(supplément 6 € par personne)*

Assortiment de fruits de mer servis frais : huîtres, crevettes, bulots, accompagnés de citron et vinaigrette à l'échalote.

- Huîtres creuses ouvertes à la demande
- Crevettes roses, bulots
- Citrons, vinaigrette échalote
- Pain et beurre demi-sel

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

LES ATELIERS

BAO

Pains vapeur garnis à la demande : viandes fondantes, poissons ou légumes, sauces parfumées et pickles pour une street-food élégante et moderne.

- Pains vapeur maison
- Garnitures : bœuf ou volaille laquée, poisson croustillant, légumes marinés
- Pickles, herbes fraîches, sauces parfumées

ATELIER FROMAGES

Sélection de fromages affinés, français et européens, accompagnés de pains artisanaux, fruits secs et condiments pour une dégustation tout en finesse

- Fromages à pâte molle, pressée et persillée
- Fromages de terroir et spécialités régionales
- Pains artisanaux, fruits secs, confitures et condiments

ATELIER PASTA MINUTE

Pâtes cuisinées et assaisonnées à la minute. Sauces préparées devant les convives, finitions et toppings au choix pour un plat chaud et réconfortant

- Pâtes fraîches ou sèches selon recette
- Sauces minute : tomate, crème, légumes, parmesan
- Garnitures : herbes fraîches, fromages, charcuteries
- Dressage et finition à la demande

ATELIER RISOTTO

Risotto crémeux préparé en direct, décliné selon la saison. Cuisson lente, mantecatura finale et dressage soigné devant les invités.

- Riz Arborio
- Bouillon parfumé
- Déclinaisons saisonnières : légumes, champignons, parmesan
- Mantecatura finale au beurre et fromage

CRU EN TARTARE *(supplément 4 € par personne)*

Tartares de bœuf ou de poisson préparés et assaisonnés à la minute, servis avec condiments et accompagnements adaptés.

- Tartare de bœuf ou de poisson cru
- Assaisonnement minute : huile, condiments, herbes
- Accompagnements croquants et pain toasté

20 NOS COCKTAILS 26

L'Hermitage

LES ATELIERS

CRÊPE SUZETTE

Crêpes préparées et flambées en direct, sauce à l'orange et au beurre, pour un dessert spectaculaire et emblématique.

- Crêpes fines préparées à la minute
- Beurre, sucre, zestes d'orange
- Flambage au Grand Marnier ou liqueur d'orange

ATELIER GLACE

Glaces et sorbets servis à la demande, parfums classiques et de saison, accompagnés de toppings gourmands et sauces maison.

- Glaces & sorbets artisanaux
- Parfums classiques et saisonniers
- Toppings : fruits frais, éclats, sauces maison

FÊTE FORAINE

Atelier gourmand et régressif : gaufres, churros, barbe à papa et autres douceurs revisitées dans un esprit chic et festif.

- Gaufres et churros chauds
- Barbe à papa
- Sucre d'orge, bonbons, chamallow
- Sauces chocolat, caramel, sucre parfumé

PATA NEGRA (supplément 6€)

Découpe minute de jambon ibérique 100% Bellota, affiné de longs mois, à la texture fondante et aux arômes délicatement noisettés.

Servi avec pain artisanal croustillant, tomate fraîche frottée, huile d'olive grand cru et fleur de sel. Une expérience rare, à la fois authentique et résolument élégante.

NOS COCKTAILS

LES DESSERTS

- Perle citron
- Perle gianduja
- Macaron caramel
- Chou noisette
- Club pistache framboise
- Brownie chocolat pécan
- Tartare de fruits de saison
- Tartelette tout chocolat
- Panna cotta exotique
- Fromage blanc & granola



HÔTEL BARRIÈRE
L'HERMITAGE
LA BAULE

20

LE MENU
BIEN-ÊTRE

26

L'Hermitage

BIEN-ÊTRE

L'Hermitage

L'INSTANT HERMITAGE

69€ TTC par personne
Entrée, plat, dessert
(eau minérale et café inclus)

LES ENTRÉES

- Fine crème de potimarron à la noisette du Piémont, écume d'amande douce, croustillant de sarrasin et graines torrifiées
- Légumes racines tiédés au gingembre et vinaigre de riz, condiment d'agrumes confits, jeune roquette et huile de noix
- Betterave Chioggia marinée, pomme Granny & chèvre frais allégé, gel de balsamique blanc, pousses d'oxalis et poudre de noix

LES PLATS

- Cabillaud nacré vapeur, bouillon clair au yuzu et citronnelle, légumes de saison croquants, touche de combava
- Volaille fermière rôtie lentement, jus corsé dégraissé, purée légère de panais et poire, chips de topinambour
- Dôme végétal de quinoa rouge et châtaignes, émulsion de cèpes, jeunes feuilles et huile de truffe blanche

LES DESSERTS

- Poire pochée au thé matcha, espuma fromage blanc, croustillant graines avoine et miel
- Salade de fruits rouges mentholée à l'aloë vera
- Carpaccio d'agrumes, basilic frais, éclat de pistaches torrifiées