








Menu Détente et Plaisir 38€

ENTRÉES






-  Foie gras de canard vendéen 24€
Crèmeux d'artichauts, estragon et parfum de truffe *Supplément au menu 7€*
-  Œuf façon Meurette au Mareuil rouge 16€
Jambon de Vendée, champignons et croûtons
 Version végétarienne 14€
-  Noix de Saint Jacques sautées 18€
Curry noir et chutney de mangue
-  Chaud-froid de moquettes au romarin 16€
Emietté d'araignée de mer, amandes grillées
-  Carpaccio de langoustines 24€
Agrume et wasabi *Supplément au menu 7€*

PLATS

-  Terre et mer 32€
Ris de veau et coques, tombée d'algues marines *Supplément au menu 12€*
-  Filet de maigre 20€
Farçi aux crevettes grises, moutarde au moût de raisin et basilic
-  Filet de canette laqué 20€
Au miel de Badiane, perle du Nord rôtie, polenta aux figues séchées
-  Pigeon de Vendée 32€
En 3 cuissons, morilles et pommes darphin *Supplément au menu 12€*
-  Pêche du moment 20€
Crème Fréneuse, miroir cassis, embeurré de chou blanc
-  Colombo de lentilles vertes  20€
Légumes maraîchers étuvés



DESSERTS

-  Dôme choco orange, épices douces 8 €
-  Fleur des demoiselles Tatin, caramel salé 8 €
-  Ananas rôti, dacquoise coco, mousse curcuma 8 €
-  Moka nouvelle version (sans crème au beurre) 8 €
-  Croustillant de St Nectaire,
Pickles de pommes au vinaigre de cidre 8 €

Menu enfant 15 €

Volaille de Challans ou pêche du moment, pommes de terre confites

Vacherin maison glacé au caramel beurre salé

Provenance de nos produits :

*Les pommes de terre : Coopérative de Noirmoutier
Le sel : Marais salant de Sabrina BEGAT et Hervé BATIST
Les huîtres : La Cabane d'Adrien*

*Toute notre carte est faite maison avec des produits frais et préparés sur place
par notre chef.*

La carte est susceptible d'évoluer de jour en jour, selon arrivage.

La carte de nos allergènes est disponible sur demande.

