

Menu Détente et Plaisir 38€

ENTRÉES

-  *Croustillant d'œuf poché*  *Végétarien* 16€
Tombée de fenouil et coulis de tomate pimenté
-  *Pommes de terre de Noirmoutier confites et farcies* 18€
Aux huitres et persillade
-  *Foie gras de canard Vendéen* 24€
Chutney d'ananas à la coriandre torréfiée
-  *Chaud-froid d'araignée de mer au romarin* 16€
Amandes grillées et mogettes glacées au vinaigre de framboise
-  *Mi-cuit de langoustines* 24€
Agrumes et wasabi *Supplément au menu 7€*

PLATS

-  *Paupiette de barbue à la florentine,* 20€
Sauce Armoricaine
-  *Gourmand de volaille de Challans* 20€
Salicornes au Mareuil Blanc
-  *Ris de veau en terre et mer* 32€
Coques et tombée d'algues marines *Supplément au menu 12€*
-  *Pigeon de Vendée* 32€
En 3 cuissons, morilles et pommes darphin *Supplément au menu 12€*
-  *Filet de lieu jaune rôti* 20€
Petite julienne maraichère, sauce au Noilly
-  *Colombo de lentilles vertes*  *Végétarien* 20€
- Légumes maraîchers*



DESSERTS

-  *Biscuit succès chocolat noisette* 8 €
-  *Gourmandise d'abricot, mascarpone et sablé Breton* 8 €
-  *Mille-feuilles fruits rouges et champagne* 8€
-  *Trop chou rhubarbe et fraise* 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

Sirop à l'eau

Provenance de nos produits :

Viandes françaises

Le sel : Marais salant de Sabrina BEGAT et Hervé BATIST

Les huîtres : La Cabane d'Adrien

Maraîchage local et régional

*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.

