

« Bienvenue au quai des saveurs »

Nous y élaborons **1 menu unique**
renouvelé en fonction du retour de la **pêche locale**,

des **produits de nos maraîchers** et **éleveurs locaux**,
avec qui nous partageons la passion du métier



« 5 Temps » (5 plats)
décliné en « 3 » ou « 4 Temps »
Servi à l'heure du déjeuner & du dîner

Nous vous invitons à découvrir également notre
menu déjeuner (sous un autre onglet) en 2 ou 3 plats
servi à l'heure du déjeuner excepté le dimanche

Le menu présenté ci-dessous est renouvelé selon le marché et
le retour de pêche.

Il peut donc y avoir quelques modifications par rapport à celui que
vous découvrez actuellement sur notre site

Nous vous remercions de votre compréhension

Association Française des Maitres Restaurateurs,

Tous nos plats sont faits maison

(les plats faits maisons sont élaborés à partir de produits frais bruts)

Menu 5 Temps

67 €

Lisettes marinées aigre douce, coulis de petits pois mentholé,
langoustines vivantes en gravlax et pickles de groseille à maquereaux

Poisson noble de la criée, poireau crayon aux salicornes des marais,
coques farcies au chorizo, pommes nouvelles au foin brûlé et beurre de sardine

Noix de veau de rôtie aux anchois doux et olives vertes, fricassée de fèves à la sarriette, panko de tête de veau en salade Caesar

Fromages locaux affinés par la **Maison Beillevaire** et chèvre bio de la **Ferme du Cap' Vert**, condiments et jeunes pousses en salade

Cerises Bigarreau pochées au vieux balsamique, clafouti
chocolat-amarena, crémeux citron jaune et basilic

Menu 5 Temps

92 €

Accords Mets & Vins - 4 Verres de Vin de 12 cl

(apéritif, eau et boisson chaude non inclus)

Menu 4 Temps

55 €

Lisettes marinées aigre douce

Poisson noble de la criée ou Veau

La sélection affinée de la fromagerie Beillevaire et ferme du Cap'Vert

Cerises Bigarreau

Menu 3 Temps

49 €

Lisettes marinées aigre douce

Poisson noble de la criée ou Veau

Cerises Bigarreau

Menu des gastronomes en culotte courte

Servi aux jeunes gastronomes (de moins de 12 ans)

Etabli en fonction du retour de la pêche locale et du marché

13€

Menus hors boissons

(TVA 10 % et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

***Notre fournisseur pour le poisson ; Chez le Sablais Mareyeur-Poissonnier
à la criée des Sables d'Olonne***

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande

A la Carte

Lisettes marinées aigre douce, coulis de petits pois mentholés,
langoustines vivantes en gravlax et pickles de groseille à maquereaux
18 €

Poisson noble de la criée, poireau crayon aux salicornes des marais,
coques farcies au chorizo, pommes nouvelles au foin brûlé et beurre de
sardine
28 €

Noix de veau de rôtie aux anchois doux et olives vertes, fricassée de
fèves à la sarriette, panko de tête de veau en salade Caesar
28 €

Fromages locaux affinés par la *Maison Beillevaire*, condiments et jeunes
pousses en salade
9 €

Cerises Bigarreau pochées au vieux balsamique, clafouti
chocolat-amarena, crémeux citron jaune et basilic
9,5 €