



Nous travaillons dans le respect de « notre Nature »
en lien étroit avec les éleveurs, producteurs Vendéens
et la criée des Sables d'Olonne

Menu Déjeuner

Formule proposée **également les 13, 14 et 15 Août**

2 Plats 22 € (entrée & plat ou plat & dessert)

3 Plats 28 € (entrée, plat & dessert)

Soupe froide de tomates anciennes au romarin, jambon de Vendée 1952 et chorizo ibérique

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, grecque de fenouil à l'orange, mille feuilles de pomme de terre au basilic et écorces

Melon rôti au cacao, crémeux chocolat 1^{er} cru et sirop de fleur d'oranger

*Menu hors boisson
Prix, taxes (10 %) et service inclus*

Association Française des Maitres Restaurateurs,



Tous nos plats sont faits maison

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