

« 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 servi à l'heure du déjeuner et du dîner

Menu 5 Temps

67 €

Grosse huître de nos côtes pochée en coquille, boudin blanc iodé, crème de laitue de mer, vinaigrette fumée d'anguille et raifort

Poisson noble de la criée juste saisi aux graines de fenouil, mousseline d'artichaut en barigoule et petit violet rôti, pulpe de poivron rouge au chorizo et ananas, encornets en escabèche

Cochon de lait laqué BBQ, poitrine confite au soja, tête et pied épicés, carottes, mangue, achard, curry à la sauge

Fromages cuisinés affinés par la *Maison Beillevaire* et la *Ferme du Cap' Vert*

Pêche blanche pochée au safran de Vendée, lait d'amande amère, croquant amaretto et amandes fraîches

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 €

Huître de nos côtes
Poisson noble de la criée ou Cochon de lait
Fromages cuisinés
Pêche blanche

Menu 3 Temps

49 €

Huître de nos côtes
Poisson noble de la criée ou Cochon de lait
Pêche blanche

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

Grosse huître de nos côtes pochée en coquille, boudin blanc iodé, crème de laitue de mer, vinaigrette fumée d'anguille et raifort

18 €

Poisson noble de la criée juste saisi aux graines de fenouil, mousseline d'artichaut en barigoule et petit violet rôti, pulpe de poivron rouge au chorizo et ananas, encornets en escabèche

29 €

Cochon de lait laqué BBQ, poitrine confite au soja, tête et pied épicés, carottes, mangue, achard, curry à la sauge

27€

Fromages cuisinés affinés par la *Maison Beillevaire* et la *Ferme du Cap' Vert*

9 €

Pêche blanche pochée au safran de Vendée, lait d'amande amère, croquant amaretto et amandes fraîches

9,5 €