


« 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 €

Carpaccio de canard aux noisettes fraîches, foie gras de Vendée
« Ernest Soulard » rôti aux figues noires, haricots verts aigre-doux, poires
bio et champignons

Poisson noble de la criée, fenouil braisé dans une soupe de poissons de
roche, gyoza de bouillabaisse, rouille et grenailles au safran de Vendée

Côte de cochon fermier de Vendée frite sur sa couenne, fricassée
d'encornets aux cocos et chipolatas, pakchoï laqué au soja

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

Crèmeux chocolat blanc bio « Kaoka » aux fleurs de violettes, fruits
rouges confits au vieux balsamique, framboises de Vendée et sablé
aux écorces

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 €

Carpaccio de canard aux noisettes fraîches
Poisson noble de la criée ou Côte de cochon fermier de Vendée
Fromages cuisinés
Crèmeux chocolat blanc bio « Kaoka » aux fleurs de violettes

Menu 3 Temps

49 €

Carpaccio de canard aux noisettes fraîches
Poisson noble de la criée ou Côte de cochon fermier de Vendée
Crèmeux chocolat blanc bio « Kaoka » aux fleurs de violettes

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

Carpaccio de canard aux noisettes fraîches, foie gras de Vendée
« Ernest Soulard » rôti aux figues noires, haricots verts aigre-doux, poires
bio et champignons 18 €

Poisson noble de la criée, fenouil braisé dans une soupe de poissons de
roche, gyoza de bouillabaisse, rouille et grenailles au safran de Vendée
28 €

Côte de cochon fermier de Vendée frite sur sa couenne, fricassée
d'encornets aux cocos et chipolatas, pakchoï laqué au soja
26€

Fromages cuisinés affinés par la *Maison Beillevaire* et la *Ferme du Cap'*
Vert 9 €

Crèmeux chocolat blanc bio « Kaoka » aux fleurs de violettes, fruits
rouges confits au vieux balsamique, framboises de Vendée et sablé
aux écorces 9,50 €