

« 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 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques marinées au raifort et foie gras de Vendée aux écorces, rémoulade de céleri-pommes bio-champignons de Paris et pistaches grillées

Poisson noble de la criée, pulpe de panais relevée de curry, ravioli ouvert aux tripettes et pied de cochon, ail noir, achard de mangue, basilic thaï et jus de châtaigne épicé

Poularde de la ferme de la Goichonnière rôtie aux pruneaux et tamarin, crépinette de chou vert au foie gras, poires au genièvre, butternut

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

Mousseline de potimarron au chocolat blanc, crémeux lacté aux fruits de la passion, vanille de Madagascar, chocolat noir 1^{er} cru de Saint Domingue

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 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques
Poisson noble de la criée ou Poularde de la ferme de la Goichonnière
Fromages cuisinés
Potimarron au chocolat blanc

Menu 3 Temps

49 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques
Poisson noble de la criée ou Poularde de la ferme de la Goichonnière
Potimarron au chocolat blanc

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

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques marinées au raifort et foie gras de Vendée aux écorces, rémoulade de céleri-pommes bio-champignons de Paris et pistaches grillées 18 €

Poisson noble de la criée, pulpe de panais relevée de curry, ravioli ouvert aux tripettes et pied de cochon, ail noir, achard de mangue, basilic thaï et jus de châtaigne épicé 28 €

Poularde de la ferme de la Goichonnière rôtie aux pruneaux et tamarin, crépinette de chou vert au foie gras, poires au genièvre, butternut 28€

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

Mousseline de potimarron au chocolat blanc, crémeux lacté aux fruits de la passion, vanille de Madagascar, chocolat noir 1^{er} cru de Saint Domingue 9,50 €