

« 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**

Menu des saveurs en
« 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 jusqu'à 13 h 15** à l'heure du déjeuner
et jusqu'à 21 h 00 à l'heure du dîner

Menu 5 Temps

67 €

Noix de Saint-Jacques et foie gras de Vendée laqué BBQ, crémeux de châtaignes, condiment butternut, orange rouge et noisettes

Panko de cabillaud demi-sel à la grenobloise, salsifis rôtis, crème de champignons de Paris fumée, aneth, raifort et pickles

Civet de lapin « Rex » à la royale et cacao, feuille de pâte aux truffes de Vendée, croûtons de foie gras, râble rôti aux petits oignons

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière* et la *Ferme du Cap' Vert*

Poire William's bio de la ferme de la Brunetière pochée à la verveine, crème de marrons, chiboust chocolat 1^{er} cru du Mexique et whisky tourbé, crème de charbon végétal

Menu 5 Temps

92 € **Accords Mets & Vins - 4 Verres de Vin de 12 cl**

(apéritif, eau et boisson chaude non inclus)

Menus **servis jusqu'à 13 h 15 à l'heure du déjeuner**
et jusqu'à 21 h 00 à l'heure du dîner

Menu 4 Temps

55 €

Noix de Saint-Jacques et foie gras de Vendée
Panko de cabillaud demi-sel ou Civet de lapin à la Royale
Fromages cuisinés
Poire William's bio de la ferme de la Brunetière

Menu 3 Temps

49 €

Noix de Saint-Jacques et foie gras de Vendée
Panko de cabillaud demi-sel ou Civet de lapin à la Royale
Poire William's bio de la ferme de la Brunetière

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

Noix de Saint-Jacques et foie gras de Vendée laqué BBQ, crémeux de châtaignes, condiment butternut, orange rouge et noisettes 20 €

Panko de cabillaud demi-sel à la grenobloise, salsifis rôtis, crème de champignons de Paris fumée, aneth, raifort et pickles 28 €

Civet de lapin « Rex » à la royale et cacao, feuille de pâte aux truffes de Vendée, croûtons de foie gras, râble rôti aux petits oignons 28 €

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière* et la *Ferme du Cap' Vert* 9 €

Poire William's bio de la ferme de la Brunetière pochée à la verveine, crème de marrons, chiboust chocolat 1^{er} cru du Mexique et whisky tourbé, crème de charbon végétal 9,50€