



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 »

servi à l'heure du **déjeuner uniquement** excepté le dimanche

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

3 Plats 28 € (entrée, plat & dessert)

Velouté parmentier à l'aneth, cabillaud fumé, raifort et crème prise
de blancs de poireaux

Poisson de la criée des Sables d'Olonne en croûte de préfou, cocos de
Paimpol cuisinés au chorizo et aïoli

Minute de fruits bio de la ferme de la Brunetière gratinés à la
Chartreuse verte et nougatine noisette

*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)