

« 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 a voir 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 €

Céleri en pâte à sel, roulé au beurre de truffe, escargots bio de Vendée cuisinés dans un jus à la moutarde violette, crémeux gorgonzola et pomme verte

Noix de Saint-Jacques au beurre de wasabi et citron jaune, Flamande de cœur de poireaux aux œufs de cabillaud fumés, oseille et brandade

Magret de canard de Vendée rôti au jus de betterave et vieux balsamique, consommé truffé et raviole de foie gras, pot au feu de légumes aux cornichons et moëlle

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière*

Mousse de potimarron à la vanille de Madagascar, crémeux chocolat bio 1^{er} cru aux épices, noix caramélisées, rhum arrangé au sucre Muscovado

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 €

Céleri en pâte à sel, roulé au beurre de truffe
Noix de Saint-Jacques ou Magret de canard de Vendée
Fromages cuisinés
Mousse de potimarron à la vanille de Madagascar

Menu 3 Temps

49 €

Céleri en pâte à sel, roulé au beurre de truffe
Noix de Saint-Jacques ou Magret de canard de Vendée
Mousse de potimarron à la vanille de Madagascar

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

Céleri en pâte à sel, roulé au beurre de truffe, escargots bio de Vendée cuisinés dans un jus à la moutarde violette, crémeux gorgonzola et pomme verte 20 €

Noix de Saint-Jacques au beurre de wasabi et citron jaune, Flamande de cœur de poireaux aux œufs de cabillaud fumés, oseille et brandade 28 €

Magret de canard de Vendée rôti au jus de betterave et vieux balsamique, consommé truffé et raviole de foie gras, pot au feu de légumes aux cornichons et moëlle 28 €

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière* 9 €

Mousse de potimarron à la vanille de Madagascar, crémeux chocolat bio 1^{er} cru aux épices, noix caramélisées, rhum arrangé au sucre Muscovado 9,50€