

« 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 €

Rougail de poulpe et vindaye d'encornet au lime, pulpe de choux fleur au curry et lait de coco, coriandre

Noix de Saint-Jacques, pulpe de panais au curry, fumet de châtaignes épicé, gyoza de tête de cochon au basilic thaï et mangue verte

Filet de cannette de Challans laqué au cidre, endive rôtie au jus de pomme et en salade de noix, cuisse en civet à la Royale

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière*

Cube de tatin de Delis d'or bio de la ferme de la Brunetière, fèves de tonka, arlette, praliné noisette, crème vanille et vieux Calvados

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 €

Rougail de poulpe et vindaye d'encornet
Noix de Saint-Jacques ou Filet de cannette de Challans
Fromages cuisinés
Cube de tatin de Delis d'or bio

Menu 3 Temps

49 €

Rougail de poulpe et vindaye d'encornet
Noix de Saint-Jacques ou Filet de cannette de Challans
Cube de tatin de Delis d'or bio

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

Rougail de poulpe et vindaye d'encornet au lime, pulpe de choux fleur au curry et lait de coco, coriandre 20 €

Noix de Saint-Jacques, pulpe de panais au curry, fumet de châtaignes épicé, gyoza de tête de cochon au basilic thaï et mangue verte 28 €

Filet de cannette de Challans laqué au cidre, endive rôtie au jus de pomme et en salade de noix, cuisse en civet à la Royale 28 €

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

Cube de tatin de Delis d'or bio de la ferme de la Brunetière, fèves de tonka, arlette, praliné noisette, crème vanille et vieux Calvados 9,50€