



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 de potimarron fumé, chutney d'agrumes-butternut
et châtaignes

Poisson de la criée des Sables d'Olonne bardé de jambon de Vendée,
champignons truffés et choux de Bruxelles au citron

Petits choux de poire Conférence, crème légère
à la vanille de Madagascar et caramel au beurre demi-sel

*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)