

## « 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 €

Consommé de canard et raviole de légumes pot au feu au raifort et cornichons

Foie gras de Vendée rôti aux appétits, mousseline de choux nouveau aux truffes et cœur en bourguignon

Noix de Saint-Jacques BBQ, barigoule d'hélianti aux oranges sanguines, crème de boudin noir fumée et pickles

Poitrine de cochon fermier de Vendée cuite longuement sur l'os, crémeux de mogette façon cassoulet, salade fine au lard paysan

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière*

Kumquat confit et brûlé au sucre, croquant de graines de sésame grillées, crémeux pur arabica au kamok

## **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 €

Consommé de canard.....

Noix de Saint-Jacques BBQ ou Cochon fermier de Vendée

Fromages cuisinés

Kumquat

### **Menu 3 Temps**

49 €

Consommé de canard.....

Noix de Saint-Jacques BBQ ou Cochon fermier de Vendée

Kumquat

### **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

Consommé de canard et raviole de légumes pot au feu au raifort et cornichons

Foie gras de Vendée rôti aux appétits, mousseline de choux nouveau aux truffes et cœur en bourguignon 20 €

Noix de Saint-Jacques BBQ, barigoule d'hélianti aux oranges sanguines, crème de boudin noir fumée et pickles 28 €

Poitrine de cochon fermier de Vendée cuite longuement sur l'os, crémeux de mogette façon cassoulet, salade fine au lard paysan

28 €

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière*

9 €

Kumquat confit et brûlé au sucre, croquant de graines de sésame grillées, crémeux pur arabica au kamok

9,50€