

« 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 €

Noix de Saint-Jacques marinées au sel de betterave, achard de crevettes grises pays, bouquets relevés de tarama et pommes acides au curry

Poisson de la criée des Sables d'Olonne rôti au blé noir, jeune poireau crayon grillé, anguille fumée et bouillon de sarrasin, oseille, racine de raifort

Joue de bœuf « Rossini » confite au vin rouge et aïelles, foie gras de Vendée laqué, céleri nouveau aux truffes et rémoulade de pomme

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière*

Ananas « pain de sucre » bio rôti au rhum arrangé, chutney exotique aux écorces, chocolat bio 1^{er} cru du Mexique et maracuja

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 €

Noix de Saint-Jacques et crevettes grises de pays
Poisson de la criée des Sables d'Olonne ou Joue de bœuf « Rossini »
Fromages cuisinés
Ananas « pain de sucre » bio

Menu 3 Temps

49 €

Noix de Saint-Jacques et crevettes grises de pays
Poisson de la criée des Sables d'Olonne ou Joue de bœuf « Rossini »
Ananas « pain de sucre » 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

Noix de Saint-Jacques marinées au sel de betterave, achard de crevettes grises pays, bouquets relevés de tarama et pommes acides au curry 20 €

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, jeune poireau crayon grillé, anguille fumée et bouillon de sarrasin, oseille, racine de raifort 28 €

Joue de bœuf « Rossini » confite au vin rouge et airelles, foie gras de Vendée laqué, céleri nouveau aux truffes et rémoulade de pomme 28 €

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

Ananas « pain de sucre » bio rôti au rhum arrangé, chutney exotique aux écorces, chocolat bio 1^{er} cru du Mexique et maracuja 9,50€