

## « 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 €

Langoustines pochées dans leur consommé, boudin blanc iodé, salade braisée aux algues et raifort

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, salicorne des marais de l'Île d'Olonne, pommes nouvelles au beurre de sardine, coques et foin brûlé

Filet de cannette fermière de Challans rôtie en royale, gratin de macaronis aux truffes noires de Vendée et cuisses confites

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière* et la *ferme du Cap'Vert*

Cerises Folder fourrées d'amarena et basilic, clafoutis au chocolat, crémeux citron jaune

### **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 €

Langoustines pochées dans leur consommé  
Poisson de la criée des Sables d'Olonne ou Filet de cannette  
Fromages cuisinés  
Cerises Folder

### **Menu 3 Temps**

49 €

Langoustines pochées dans leur consommé  
Poisson de la criée des Sables d'Olonne ou Filet de cannette  
Cerises Folder

### **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

Langoustines pochées dans leur consommé, boudin blanc iodé, salade braisée aux algues et raifort 20 €

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, salicorne des marais de l'île d'Olonne, pommes nouvelles au beurre de sardine, coques et foin brûlé 28 €

Filet de cannette fermière de Challans rôti en royale, gratin de macaronis aux truffes noires de Vendée et cuisses confites 28 €

Fromages cuisinés affinés par la *Ferme de la Goulpière et la ferme du Cap'Vert* 9 €

Cerises Folder fourrées d'amarena et basilic, clafoutis au chocolat, crèmeux citron jaune 9,50€