



*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

Menu servi tous les jours ainsi que les jours fériés
Menu non servi le dimanche

2 Plats 22 € (entrée & plat ou plat & dessert)

3 Plats 28 € (entrée, plat & dessert)

Rouleau de cochon fermier de Vendée aux shiitakes, salade thaï au soja

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, mousseline de pois cassés, champignons de Paris au jus de truffe et pommes bio de la Brunetière

Clémentine confite et caramélisée, chocolat 1^{er} cru aux écorces et mandarine givrée

*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)