

## « 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**



« 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 avoir 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 à l'heure du déjeuner et du dîner**

#### **Menu 5 Temps**

67 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques marinées au raifort et foie gras de Vendée aux écorces, rémoulade de céleri-pommes bio-champignons de Paris et pistaches grillées

Poisson noble de la criée, pulpe de panais relevée de curry, ravioli ouvert aux tripettes et pied de cochon, ail noir, achard de mangue, basilic thaï et jus de châtaigne épicé

Poularde de la ferme de la Goichonnière rôtie aux pruneaux et tamarin, crépinette de chou vert au foie gras, poires au genièvre, butternut

Fromages cuisinés affinés par la *Maison Beillevaire* et la *Ferme du Cap' Vert*

Mousseline de potimarron au chocolat blanc, crémeux lacté aux fruits de la passion, vanille de Madagascar, chocolat noir 1<sup>er</sup> cru de Saint Domingue

#### **Menu 5 Temps**

92 €

**Accords Mets & Vins - 4 Verres de Vin de 12 cl**

*(apéritif, eau et boisson chaude non inclus)*

## **Menu 4 Temps**

55 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques  
Poisson noble de la criée ou Poularde de la ferme de la Goichonnière  
Fromages cuisinés  
Potimarron au chocolat blanc

## **Menu 3 Temps**

49 €

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques  
Poisson noble de la criée ou Poularde de la ferme de la Goichonnière  
Potimarron au chocolat blanc

## **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

Tartelettes fines de noix de Saint Jacques marinées au raifort et foie gras de Vendée aux écorces, rémoulade de céleri-pommes bio-champignons de Paris et pistaches grillées 18 €

Poisson noble de la criée, pulpe de panais relevée de curry, ravioli ouvert aux tripettes et pied de cochon, ail noir, achard de mangue, basilic thaï et jus de châtaigne épicé 28 €

Poularde de la ferme de la Goichonnière rôtie aux pruneaux et tamarin, crépinette de chou vert au foie gras, poires au genièvre, butternut 28€

Fromages cuisinés affinés par la *Maison Beillevaire* et la *Ferme du Cap' Vert* 9 €

Mousseline de potimarron au chocolat blanc, crémeux lacté aux fruits de la passion, vanille de Madagascar, chocolat noir 1<sup>er</sup> cru de Saint Domingue 9,50 €