


## « 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 €

Noix de Saint Jacques marinées à la betterave et relevées de corail d'oursins, crème de basmati au raifort, achard de radis et gelée de dashi

Poisson noble de la criée des Sables d'Olonne cuit doucement au beurre d'algues, cœur de poireau fondant aux bouquets, tofu de crevettes grises, oseille et combawa

Dos de cerf « chasse de France » Grand Veneur, compostée de choux rouges au vin chaud, tatin de pomme et foie gras aux baies de genièvre

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

Raviole de nashi à la crème de marrons, lentilles vertes au sucre muscovado, chocolat aux noix de pécan, crème vanille de Madagascar

#### **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 €

Noix de Saint Jacques marinées à la betterave

Poisson noble de la criée des Sables d'Olonne ou Dos de cerf « chasse de France »

Fromages cuisinés

Raviole de nashi à la crème de marrons...

## **Menu 3 Temps**

49 €

Noix de Saint Jacques marinées à la betterave

Poisson noble de la criée des Sables d'Olonne ou Dos de cerf « chasse de France »

Raviole de nashi à la crème de marrons....

## **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 à la betterave et relevées de corail d'oursins, crème de basmati au raifort, achard de radis et gelée de dashi 19 €

Poisson noble de la criée des Sables d'Olonne cuit doucement au beurre d'algues, cœur de poireau fondant aux crevettes bouquets, tofu de crevettes grises, oseille et combawa 28 €

Dos de cerf « chasse de France » Grand Veneur, comotée de choux rouges au vin chaud, tatin de pomme et foie gras aux baies de genièvre 28€

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

Raviole de nashi à la crème de marrons, lentilles vertes au sucre muscovado, chocolat aux noix de pécan, crème vanille de Madagascar 9,50 €