



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)

Consommé de queue de bœuf, légumes des jardins d'Olonne
au raifort râpé et pickles

Poisson de la criée des Sables d'Olonne, mousseline de potiron gris de
Vendée, ailerons de pintade confit au balsamique et pleurotes au lard
fumé

Poires bio de la Brunetière pochées au vin chaud, chocolat chaud,
cassis et pain d'épices

*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)