

« 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 €

Crèmeux de mogette au lait ribot, coquillages et crustacés au beurre de chorizo, écume de brandade aux basilics, piquillos et citron confit

Noix de Saint-Jacques en fine grenobloise, brède d'épinards à l'oseille, champignons de Paris, anguille fumée et gnocchis au jus

Pintade de la ferme de la Goichonnière contisée aux feuilles de boldo, endives rôties au jus de pomme bio, cuisses en « coq au vin »

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

Crèmeux de citron jaune et croquant sésame noir, bergamote brûlée au sucre de canne, chocolat blanc, kalamanzi et mandarine givrée

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 €

Crèmeux de moquette au lait ribot, coquillages et crustacés
Noix de Saint-Jacques ou Pintade de la ferme de la Goichonnière
Fromages cuisinés
Crèmeux de citron jaune et croquant sésame noir

Menu 3 Temps

49 €

Crèmeux de moquette au lait ribot, coquillages et crustacés
Noix de Saint-Jacques ou Pintade de la ferme de la Goichonnière
Crèmeux de citron jaune et croquant sésame noir

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

Crèmeux de moquette au lait ribot, coquillages et crustacés au beurre de chorizo, écume de brandade aux basilics, piquillos et citron confit

18 €

Noix de Saint-Jacques en fine grenobloise, coulis d'épinards à l'oseille, champignons de Paris, anguille fumée et gnocchis au jus

28 €

Pintade de la ferme de la Goichonnière contisée aux feuilles de boldo, endives rôties au jus de pomme bio, cuisses en « coq au vin »

28€

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

9 €

Crèmeux de citron jaune et croquant sésame noir, bergamote brûlée au sucre de canne, chocolat blanc, kalamanzi et mandarine givrée

9,50 €