

LES ENTRÉES

LA MER

Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth et curry crème d'agrumes et ses perles citronnées	15.90€
Rillettes de poissons maison aux saveurs d'Asie, huile de curry, combawa, gingembre et coriandre	11.50€
Duo de couteaux et encornets gratinés en persillade, écrasé de pomme de terre à l'ail noir, fraîcheur de poivrons grillés	14.90€

LA TERRE

Duo de foie gras de canard maison au magret fumé et sa panacotta, chutney d'oignons rouges et figue au poivre de Madagascar	17.50€
Effiloché de bœuf aux raisins, porto rouge et ketchup de betteraves	11.50€
Crème de mogettes de Vendée, chips de lard et parmesan	11.50€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Salade de chèvre chaud (salade, tomates confites, croûtons de chèvre chaud au miel, graines de courges)	15.90€
L'assiette chaude végétale (écrasé de pommes de terre à l'ail noir, champignons, émulsion de panais au paprika fumé et ses légumes du moment)	15.90€

LES FRUITS DE MER

Les huîtres de la Guittière n°3	
Par 6 : 10.90€ - Par 9 : 15.50€ - Par 12 : 20.90€	

LA PLANCHA

Noix de St Jacques et sa raviole de homard maison, Bisque de homard à la fève de Tonka, porto blanc et ses légumes du moment	24.90€
Petits encornets en persillade et son écrasé de pomme de terre à l'ail noir	20.90€

LES POISSONS DE NOS CÔTES

Filet de merlu au beurre rouge à la Trouspernette de Vendée et son risotto maison	16.90€
Dos de cabillaud et son jus de coques infusées à la spianata, écrasé de pommes de terre à l'ail noir	21.90€

MENU CANOA - 28.00€

Rillettes de poissons maison aux saveurs d'Asie, huile de curry, combawa, gingembre et coriandre --OU-- Effiloché de bœuf aux raisins et porto rouge et son ketchup de betteraves --OU-- Crème de mogettes de Vendée et sa chips de lard et parmesan *****
Filet de merlu au beurre rouge à la Trouspernette de Vendée et son risotto maison --OU-- Pièce de bœuf sauce forestière, échalotes confites, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille --OU-- Filet mignon de porc, cuisson basse température sauce griottes et estragon, écrasé de pomme de terre à l'ail noir *****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte --OU-- Tiramisu à la liqueur de café de Vendée --OU-- Salade de fruits frais maison --OU-- Gâteau au chocolat maison, crème anglaise parfumée à la vanille

MENU EVASION - 42.50€

6 huîtres n°3 de la Guittière --OU-- Saumon fumé maison, taboulé de semoule à l'aneth et curry, crème d'agrumes et ses perles citronnées --OU-- Duo de foie gras de canard au magret fumé maison et sa panna cotta, chutney d'oignons rouges et figues au poivre de Madagascar --OU-- Duo de couteaux et encornets gratinés en persillade, écrasé de pommes de terre à l'ail noir, fraîcheur de poivrons grillés *****
Noix de Saint-Jacques et sa raviole de homard maison Bisque de homard à la fève de Tonka, porto blanc et ses légumes du moment --OU-- Dos de cabillaud et son jus de coques infusé à la spianata et son écrasé de pommes de terre à l'ail noir --OU-- Filet de canette français, sauce mandarine au triple sec de Vendée, légumes du moment *****
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte --OU-- Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisins --OU-- Crème brûlée à la fève de Tonka --OU-- Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise parfumée à la vanille

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

10.90€

Steak haché, frites
OU
Merlu, frites

Glace enfant

Tout changement dans chaque menu entraîne un passage à la carte.
Nous sommes ouverts jusqu'au 11 novembre
Service tardif.
Pensez à réserver !
02 51 96 91 34

Bon Appétit

LES SPECIALITÉS

Risotto Royal (crevette sauvage, dos de cabillaud, petit encornet et sa St Jacques au beurre rouge à la Trouspernette de Vendée)	24.90€
La fusions des saveurs (foie gras de canard au magret fumé maison, saumon fumé maison, effiloché de bœuf aux raisins et porto rouge)	22.90€

Assiette de frites	4.00€
Salade verte	3.50€
Assiette de légumes	4.50€

LES VIANDES

Le Burger Vendéen (pain, steak haché du boucher VBF, chips de lard, tomates, oignons rouges, cornichons pickles et mizotte de Vendée, crème de mogettes) Frites, salade verte	16.90€
Pièce de bœuf sauce forestière, échalotes confites, poêlée de champignons et pommes de terre grenaille	18.50€
Filet mignon de porc cuisson basse température, sauce griottes et estragon et son écrasé de pommes de terre à l'ail noir	17.90€
Tartare de boeuf Charolais préparé frites et salade verte	18.50€
Filet de canette français sauce mandarine au triple sec de Vendée, légumes du moment	22.90€

Supplément sauce	2.00€
------------------	-------

Toutes nos sauces sont faites maison

LES FROMAGES

Fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France Fromager. Notre fromage de chèvre provient des Herbiers (Vendée).	
Assiette de trois fromages affinés, salade verte et son condiment découverte	9.50€

LES DESSERTS

Tiramisu à la liqueur de café de Vendée	7.90€
Salade de fruits maison	7.50€
Gâteau au chocolat maison crème anglaise parfumée à la vanille	8.50€
Crème brûlée maison à la fève de Tonka	8.50€
Baba au rhum et sa boule de glace rhum-raisins	8.90€
Café gourmand	8.50€
Thé gourmand (thé Dammann)	9.50€
Thé à la menthe fraîche gourmand	9.90€
Assiette gourmande	6.90€
Mojito gourmand	14.50€

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins
Demandez nous notre carte des glaces !