

Selon prix du marché,

*service en option**

Menu du Terroir

ENTREE *1 produit au choix*

Moules marinière
6 huîtres, vinaigrette échalotes
Feuilleté d'Escargot au beurre persillé à l'ail

Trou Normand : Vanille & Kamok - supp de 2 euros

PLAT

POISSON *au choix*

Filet de Merlu de L'Île d'Yeu à la crème d'Asperge
Filet de Daurade au Beurre Nantais

VIANDE *au choix*

Jambon de Vendée
Potée Vendéenne
Cuisseau de Porcelet à la crème d'échalotes moutardées
Poulet de Challans

1 ou 2 accompagnements au choix : Pommes de Terre Grenailles, Pommes de Terre Grâlées, Mogettes, Poêlée de Légumes anciens, Flan de Légumes de saison

Poisson & Viande, supp. de 5 euros

FROMAGE *Assiette de 3 fromages*

Tomme des Chouans, P'tit Maillezais, Sillon Bleu
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT *Trio de desserts Vendéens*

Caillebotte au café
Œufs au lait
Brioche perdue

Hors mise en place du couvert. Le café est offert sous forme de buffet avec supp.

de 0,50/pers. pour un service à table.

Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.

Toute modification entrainera un supplément

*Selon prix du marché,
service en option**

Menu 1

ENTREE *1 produit au choix*

Salade Océane : salade, riz, Emietté de Cabillaud & Lieu fumé, tomates, Œuf

Salade Paysanne : salade, pommes de terre, lardons, tomates, Œuf

Terrine de Poisson

Tomates Mozzarella

Melon & Jambon Serrano

PLAT

VIANDE *au choix*

Mijoté de Bœuf, Carottes et Pommes de Terre

Blanquette de Dinde aux Champignons, Pommes de Terre

Emincé de Porc au miel, Gratin

Filet de Colin, Pommes de Terre

Filet de Merlu au beurre Nantais, Flan de Légumes

Assiette de chèvre et Brie

DESSERT *au choix*

Paris Brest

Eclair

Tarte aux Fruits

Gâteau Framboise

Tropézienne

Hors mise en place du couvert. Le café est offert sous forme de buffet avec supp.

de 0,50/pers. pour un service à table.

Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.

Toute modification entrainera un supplément

*Selon prix du marché,
service en option**

Menu 2

ENTREE *1 produit au choix*

Moelleux de Chèvre aux Airelles sur lit de salade
Tartare de Cabillaud à la Mangue
Salade de Gésiers
Eclair à la Truite Gravalax

PLAT *au choix*

Cassolette de Poisson à l'Espagnole, Chorizo & Olives
Blanquette de Lapin aux Oignons Confits
Tajine de Volaille aux Olives
Rôti de Veau Orloff

Accompagnements : Gratin Dauphinois & Fricassée de Légumes

FROMAGE *Assiette de 2 Fromages*

Brie, Chèvre, Emmental, Bleu
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT *au choix*

Paris Brest
Tarte au Citron Meringuée
Opéra
Tiramisu

Hors mise en place du couvert. Le café est offert sous forme de buffet avec supp.

de 0,50/pers. pour un service à table.

Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.

Toute modification entrainera un supplément

Selon prix du marché,

*service en option**

Menu 3

ENTREE *1 produit au choix*

Vol au Vent de Tofu Fumé
Duo de Truite Gravlax & Foie gras
Aumonière de Magret Fumé aux Figues

Ou L'assiette Dégustation

Verrine de Panna Cotta au Foie gras
Mini chou au chèvre, magret de canard & miel
Galette de Blé noir : Bacon & Fromage frais sur lit de salade

Trou Normand : Sorbet & Alcool au choix - supp de 2 euros

PLAT

POISSON *au choix*

Filet de Daurade sauce crustacés
Rouget au Citron

VIANDE *au choix*

Civet de Chevreuil aux cranberries & champignons (selon saison)
Mignon de Porc, Sauce Soja
Suprême de Poulet Jaune à la bière
Curry de Bœuf, Sauce Thaï
Accompagnements : Flan de légumes & Galette de Pommes de Terre

Poisson & Viande, supp. de 5 euros

FROMAGE *Assiette de 3 Fromages*

Au choix : Brie, Chèvre, Emmental, Bleu, Tomme des Pyrénées, St Paulin
Saladier de Salade Verte

DESSERT *au choix*

Duo de Gâteaux
Gâteau aux trois chocolats
Gâteau à la passion

Hors mise en place du couvert. Le café est offert sous forme de buffet avec supp.

de 0,50/pers. pour un service à table.

Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.

Toute modification entrainera un supplément