

Menu Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert 28€

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 23€

(Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

Nos entrées

L'OEUF MOLLET Tombée d'épinards, velouté de choux-fleurs, copeaux de jambon Serrano.

LES BULOTS En tartare, céleri rave, mayonnaise à l'estragon.

Nos plats

LE ROUGET GRONDIN Risetti façon risotto, amandes torréfiées, courgettes juste sautées à l'huile d'olive et cébettes.

LA JOUE DE BOEUF Confite, ragoût de pommes de terre rattes, champignons shiitakés vendéens, oignons grelots, jus de boeuf.

Nos desserts

L'AMANDINE Crème d'amande et framboises pépins, ganache montée vanille.

LA TORTE Torte au chocolat, fève de tonka, tuile au grué et sésame.

Menu Enfant 14€

Plats

Poisson ou viande,
Pommes de terre ou légumes au choix.

Desserts

2 Boules de glace ou Dessert du Chef.

Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

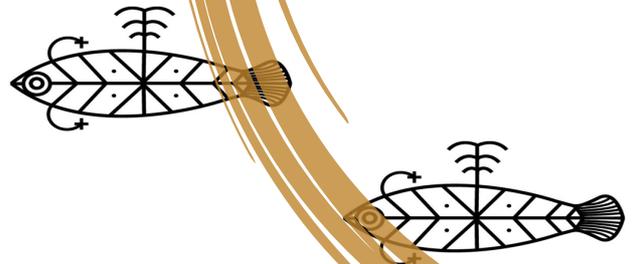
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	35€
Entrée/Plat/Dessert	41€
Entrée/Plat/Rituel/Dessert	50€

Nos Entrées 14€

- LES SAINT-JACQUES** Poêlées, purée de topinambours, sauce et chips de chorizo.
- LE BOEUF D'AUBRAC** Légumes sautés au sésame, tuile et jus de viande.
- LE COCHON** Façon parmentier, chips de patates douces, sauce Troussepinette .
- LE SAUMON** En gravelax, sauce citron vert, poudre de betterave.

Nos Plats 25€

- LE VEAU** Ris et aiguillettes de veau poêlés, condiments, gel de pomme Granny Smith, purée de patates douces, pleurotes, jus crème.
- LE CABILLAUD** Rôti, céleri-branche confit, rutabaga et fenouil glacés, lamelles de Chioggia, brocolis légèrement citronnés, coques marinières, nage iodée et algues wakamé.
- LA DAURADE SEBASTE** Poêlée, polenta aux agrumes, carottes glacées à l'orange, crème de langoustines.
- LE FILET DE CANETTE** Purée de panais, cerfeuil tubéreux rôti, salsifis glacés au jus de viande, sauce foie gras.



Les Rituels Français 9€50

LES FROMAGES

En assortiment, condiment et chocolat noir.

LE TROU DU DIABLE

Pause fraîcheur alcoolisée.

Nos Desserts 10€

LE ROCHER

Gianduja, insert chocolat dulcèy, sablé aux noisettes et fruits de la passion.

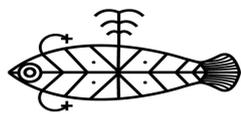
L'OMELETTE

À la norvégienne crème de marron, chocolat au lait et gelée à la noix de coco.

LA TARTE

Façon tartelette caramel, assortiment de fruits secs, sorbet mandarine.





La carte de l'écailler

LE HOMARD BRETON
de SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Prix selon l'arrivage de nos pêcheurs.

LA LANGOUSTE

Prix selon l'arrivage dans le vivier.

L'OR NOIR 74€

Caviar de Gironde 30 gr, condiment,
blinis, beurre salé.

PLATEAU DE FRUITS DE MER 55€
POUR 1 CONVIVE

(Sur réservation uniquement)
Langoustines, Crevettes roses, Huîtres, Demi-
tourteau, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

PLATEAU LE ROYAL 160€
POUR 2 CONVIVES

(Sur réservation uniquement)
Homard froid 600g, Langoustines, Crevettes
roses, Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

ASSIETTES D'HUÎTRES
DE NOIRMOUTIER

6 huîtres 11€

9 huîtres 15€

12 huîtres 19€

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF 15,50€

Saumon fumé en tranche, condiments, blinis,
beurre salé, crème citronnée.