

# 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 gruë 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*



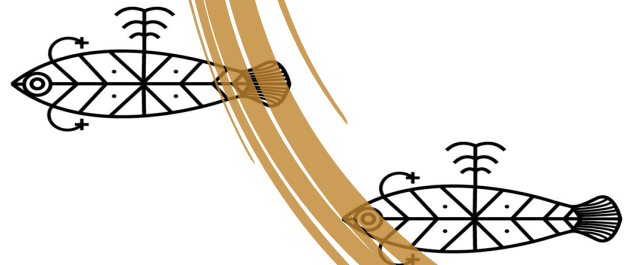
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	35€
Entrée/Plat/Dessert	41€
Entrée/Plat/Rituel/Dessert	50€

## *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 crémé.
- 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.

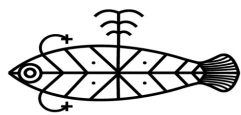
### L'OMELETTE

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.