

# CARTE

Notre Chef, **Guillaume DRION** « Maître Restaurateur »  
vous fera découvrir une cuisine saine et respectueuse des traditions culinaires françaises.

## FRUITS DE MER (sur commande 24h à l'avance)

<b>Plateau de Fruits de Mer (tarif par pers.)</b>	<b>48€</b>
Huîtres, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots	
<b>Plateau de Fruits de Mer Royal (tarif par pers.)</b>	<b>69€</b>
<i>Pour 2 pers. Minimum</i>	
½ Homard (+/- 250g par pers.), huîtres, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, ½ tourteau ou ½ araignée (selon la saison), crevettes, palourdes, bigorneaux, bulots	

## ENTREES

<b>Huîtres n°3 de LA GUITTIERE</b>			
Les 6 .....	14€	Les 9..... 18€	Les 12..... 24€
<b>Couteaux de Pays (selon arrivage)</b>			<b>18 €</b>
Farcis à l'ail et aux herbes fraîches			
<b>La Seiche</b>			<b>18 €</b>
Terrine de seiche à la sablaise, voile à l'encre & espuma ail-cognac			
<b>La Gambas Nantaise</b>			<b>19 €</b>
Tartare de gambas fraîches cuites au bouillon Thaï, petits légumes pochés & algues wakamé			
<b>Le Foie Gras de la maison Soulard</b>			<b>19 €</b>
Pressé de foie gras de canard mi-cuit, brioche aux noix de pécan et chutney verveine citron			
<b>Le Caviar d'Aquitaine (10gr)</b>			<b>30 €</b>
Œuf bio poché, mouillettes et huile d'herbes			

## LES PLATS

<b>Les Encornets (selon arrivage)</b>	<b>24 €</b>
Snackés en persillade & huile d'herbes	
<b>Le Cabillaud</b>	<b>26 €</b>
Dos de cabillaud cuit en basse température, lard Colonnata & jus de cochon	
<b>Saint-Jacques de nos Côtes</b>	<b>26 €</b>
Poêlées au beurre noisette, espuma de courge des jardins de Saint-Hilaire à l'huile de truffe	
<b>La Lotte</b>	<b>30 €</b>
Médaille de lotte rôti, beurre citron gingembre & coques au naturel	
<b>La Pintade Label Rouge de Challans</b>	<b>25 €</b>
Suprême de pintade en ballotine pochée puis fumée au foin, duxelle de champignons & jus court	
<b>Le Filet de Bœuf Français 200g VBF à la Plancha</b>	<b>27 €</b>
Beurre maître d'hôtel & frites maison	
<b>Le Cœur de Ris de Veau</b>	<b>32 €</b>
Poché puis poêlé, jus corsé au lard fumé	

Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour, selon la saison et le marché

<b>Le Burger automne-hiver</b>	<b>20 €</b>
Steak haché Black Angus, oignon rouge, tomme de Vendée et sauce maison	

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.  
Des informations sur les allergènes vous seront transmises par l'équipe.  
L'origine des viandes à la carte est consultable à la réception.*

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>Fromage</b> Sélection de fromages affinés par la maison <i>BEILLEVAIRE</i> , petite salade et chutney de saison	12 €
<b>Le Chocolat Cluizel</b> Sphère de mousse légère au chocolat 64%, insert à la poire Comice confite et fève tonka	12 €
<b>Piña Colada</b> Crème légère coco, confit d'ananas flambé au rhum & biscuit rapadura	12 €
<b>Lingot Noisette, Caramel &amp; Potimarron</b> Bavarois aux noisettes caramélisées & douceur de potimarron des jardins de Saint-Hilaire	11 €
<b>Citron Meringué</b> Une version revisitée	11 €

## MENUS

### MENU DU JOUR 36 €

Menu selon l'inspiration du chef, à découvrir sur place

### MENU PLAISIR 49 €

#### La Seiche

Terrine de seiche à la sablaise, voile à l'encre & espuma ail-cognac

Ou

#### Le Foie Gras de la maison Soulard

Pressé de foie gras de canard mi-cuit, brioche aux noix de pécan et chutney verveine citron

#### Le Cabillaud

Dos de cabillaud cuit en basse température, lard Colonnata & jus de cochon

Ou

#### La Pintade Label Rouge de Challans

Suprême de pintade en ballotine pochée puis fumée au foin, duxelle de champignons & jus court

#### Le Chocolat Cluizel

Sphère de mousse légère au chocolat 64%, insert à la poire Comice confite et fève tonka

Ou

#### Citron Meringué

Une version revisitée

## Quelques vins de notre carte :

### 75 CL

AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat .....	27 €
AOP COTEAUX DU LAYON Rochefort - Domaine de la Motte.....	32 €
AOP LUSSAC SAINT EMILION Haut Rozier .....	36 €
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY « Septembre » E. Delaunay.....	44 €

### 37,5 CL

AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat .....	18 €
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine du Rochouard .....	21 €

### Vin au Verre

AOP FIEFS VENDEENS MAREUIL « Marie du Fou » Mourat .....	6.80 €
AOP LUSSAC SAINT EMILION Haut Rozier .....	7.80 €
AOP CÔTES DE PROVENCE « Bélouvé » Domaine Bunan.....	7.80 €
AOP SEPTEMBRE BOURGOGNE PINOT NOIR E. Delaunay .....	9.80 €

Nos prix sont service compris. Menus et carte hors boisson.  
Pour information, nous n'acceptons plus les règlements par chèque.