



MENU DÉCOUVERTE

32€: 2 PLATS

38€: 3 PLATS

ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROUTE MAISON

Pâté en croûte maison, ris de veau, lard colonnata, foie gras de canard, pickles de légumes

LE PETIT POIS

Velouté de petits pois frais, œuf bio cuisson parfaite, tartine de petits légumes de saison

PLATS

LA VOLAILLE DE CHALLANS

Suprême de volaille de Challans d'origine France lardé d'une langoustine, panko d'herbes fraîches, risotto de petit épeautre

LE MAQUEREAU

Maquereau du port de l'Herbaudière façon gremolata, hachis d'anchois, tombée d'épinards, pommes de terre de Noirmoutier

DESSERTS

LE FION VENDEÉN

Fion Vendéen aux brisures de spéculos, caramel à la Fleur de Sel de Noirmoutier, chantilly vanille Bourbon et Fleur d'Oranger

LA TARTELETTE FRAISE BASILIC

Fraises rôties au miel, fraises fraîches, sorbet de citron vert et basilic, sirop au basilic, crème namelaka





MENU DÉGUSTATION

46€: 2 PLATS

53€: 3 PLATS

ENTRÉES

LE SAUMON, LE THON

Mosaïque de saumon et thon gravlax et feuille de nori, zeste lime, perles de mangue, salicornes fraîches, lait ribot, huile de sésame

LE FOIE GRAS

Médailillon de foie gras de canard d'origine Vendéenne, France et anguille fumée, chutney d'échalotes et miel, toasts de pain de campagne

PLATS

LE VEAU

Tournedos de jarret de veau d'origine France, viennoise, pecorino, asperges grillées, réduction d'un jus de veau

LE ROUGET BARBET

Rouget barbet du port de l'Herbaudière, farce fine de coques, roll's de pommes de terre dorées, artichaut barigoule, vierge de légumes

DESSERTS

RHUBARBE, FRAMBOISE, GINGEMBRE

Rhubarbe pochée au gingembre, muesli de granola aux noix, pistache, framboises fraîches, coulis de rhubarbes et fruits rouges, gingembre confit

LE CHOCOLAT VANILLE ET CACAHUETES

Tuile Cacao, mousse chocolat noir, praliné cacahuète, émulsion de crème anglaise, chantilly cacao





NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROUTE MAISON 🌾🐷🍷

Pâté en croûte maison d'Europe, ris de veau, lard colonnata, foie gras de canard, pickles de légumes.....14,50€

LE PETIT POIS 🌾🐷🍷

Velouté de petits pois frais, œuf bio cuisson parfaite, tartine de petits légumes de saison.....14,50€

LE SAUMON, LE THON 🌾🐟🥬🍷

Mosaïque de saumon et thon gravlax et feuille de nori, zeste lime, perles de mangue, salicornes fraîches, lait ribot, huile de sésame.....19€

LE FOIE GRAS 🌾🐷

Médailon de foie gras de canard d'origine Vendéenne, France et anguille fumée, chutney d'échalotes et miel, toasts de pain de campagne.....22€

LES RAVIOLES 🌾🍷🍷🍷🍷

Ravioles de homard du port de l'Herbaudière dans son bouillon anisé et fenouil.....28€





NOS PLATS

NOS POISSONS

LE MAQUEREAU

Maquereau du port de l'Herbaudière, façon gremolata, hachis d'anchois, tombée d'épinards, pommes de terre de Noirmoutier21€

LE ROUGET BARBET

Rouget barbet du port de l'Herbaudière, farce fine de coques, roll's de pommes de terre dorées, artichaut barigoule, vierge de légumes.....25€

LE BAR

Bar rôti du port de l'Herbaudière, beurre de safran, passe-pierre étuvé, pommes de terre de Noirmoutier.....40€

NOS VIANDES

LA VOLAILLE

Suprême de volaille de Challans d'origine France, lardé d'une langoustine, panko d'herbes fraîches, risotto de petit épeautre.....24€

LE TOURNEDOS

Tournedos de jarret de veau d'origine France, viennoise pecorino, asperges grillées, réduction d'un jus de veau.....25€

L'AGNEAU

Carré d'agneau d'origine France, rôti en croûte crispy au paprika fumé, polenta frit, petites tomates confites, sauce balsamique.....40€

LE VÉGÉTARIEN

Pommes de terre de Noirmoutier, poêlée de salicornes étuvées, petits légumes de saison.....19€





NOS FROMAGES ET DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Assiette de 3 fromage de notre sélection de chez Beillevaire9€

LA TARTELETTE FRAISE BASILIC

Fraises rôties au miel, fraises fraîches, sirop au basilic, crème namelaka.....10€

LE FION VENDEEN

Fion Vendéen aux brisures de spéculos, caramel à la Fleur de Sel de Noirmoutier, chantilly vanille Bourbon et Fleur d'Oranger.....10€

LE CHOCOLAT VANILLE ET CACAHUETES

Tuile Cacao, mousse chocolat noir, praliné cacahuètes, émulsion crème anglaise, chantilly cacao.....11€

LE RIZ AU LAIT FACON SUSHI

Riz au lait vanille Bourbon et safran, pétales de mangue, insert passion, coulis de mangue, tuile de riz, sésame noir.....11€

RHUBARBE, FRAMBOISE, GINGEMBRE

Rhubarbe pochée au gingembre, muesli de granola aux noix, pistache, framboises fraîches, coulis de rhubarbes et fruits rouges, gingembres confits.....12€





PLATS À PARTAGER

pour deux personnes, à réserver 48 h à l'avance

TOMAHAWK DE BOEUF

Côte de bœuf (1000g) d'origine France, pommes de terre de Noirmoutier90€

LE HOMARD

Homard grillé.....95€

PLATEAU DE FRUITS DE MER

12 huitres, 4 langoustines, 2 pinces de tourteaux, 150gr de bulots, 150gr de crevettes roses, 1 araignée.....120€

NOS MENUS ENFANTS

16€

PLATS

ASSIETTE DE JAMBON

Jambon speck, petite salade verte, tomates, fromage

TRANCHETTE DE SAUMON FUMÉ

Petits blinis, crème acidulée aux herbes fraîches

PETIT WRAP DE POULET

Légumes de saison et fromage cheddar, pommes de terre de Noirmoutier

FISH AND CHIP'S

Sauce cocktail, pommes de terre de Noirmoutier

DESSERTS

COEUR COULANT CHOCO

chantilly vanille

SALADE DE FRUITS

Fruits de saison, chantilly vanille





MENU MIDI

Du Lundi au Vendredi

LES PLATS

SALADE DE POULPE

Salade de poulpe, orange, citron, herbes fraîches..... 14€

SALADE SPECK

Salade de roquette, jambon speck, tomates, copeaux de parmesan, melon..... 14€

LE BURGER

Burger tradition, viande de boeuf Angus d'origine France, oignon, fromage, cheddar, pommes de terre de Noirmoutier..... 17€

FISH AND CHIP'S

Pommes de terre de Noirmoutier..... 17€

LES DESSERTS

CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

Biscuit brownie, ganache chocolat noir, praliné croustillant, mousse chocolat et fèves de Tonka, chantilly vanille Bourbon..... 10€

TARTELETTE AUX DEUX CITRONS

Crème légère aux citrons jaune et vert, meringue suisse, gelée de zeste de citron vert, citrons confits..... 10€





VIN ROUGE

12,5 CL 37,5 CL 75 CL 150 CL

 AOC CHATEAU MARIE DU FOU 2022  IEFS VENDÉEN MAREUIL, J.MOURAT	7,5€	20€	33€	
 SAINT NICOLAT DE BOURGUEIL 2022  DOMAINE MABILEAU, LES ROUILLÈRES			43€	
 MOULIN BLANC "PINOT NOIR" 2022  IGP VAL DE LOIRE - VENDEE			41€	
 AOC MECUREY PREMIER CRU 2021 DOMAINE GARREY			88€	
 AOC BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 LA CHABLISIENNE			41€	
 AOC SAUMUR CHAMPIGNY 2021 CHÂTEAU DE VILLENEUVE			50€	
 AOC SANCERES LES BONNES BOUCHES 2020 HENRI BOURGEOIS			55€	
 CÔTES DU RHÔNE 2021 LES CRANILLES			47€	
 AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU 2019 CHÂTEAU AU SAINT BRICE			38€	
 AOP SAINT JOSEPH "L'INSTINCT" 2022 DOMAINE JOLIVET			68€	
 AOC PESSAC-LÉOGNAN 2018 CHATEAU ROCHEMORIN			67€	
 AOC CROZES-HERMITAGE 2022 AMPHORE D'ARGENT			35€	

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
Notre établissement met à disposition de l'eau potable sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
L'alcool est déconseillé aux femmes enceintes



VIN BLANC

12,5 CL

37,5 CL

75 CL

150 CL

 **AOC CHATEAU MARIE DU FOU 2022**
 **FIEFS VENDÉEN MAREUIL, J.MOURAT**

7,5€

20€

33€

 **AOC LA PERDRIX DE L'ANNÉE 2023**
 **MUSCADET AC, J.MOURAT**

30€

 **MOULIN BLANC "BLANC DE NOIRS" 2022**
  **IGP VAL DE LOIRE DOMAINE MOURAT**

41€

 **AOC CHABLIS 2022**
 **LA CHABLISIENNE, LES VÉNÉRABLES**

59€

 **BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022**
 **BUISSONIER**

35€

 **LA GASCOGNE D'AB DOUX 2022**
 **ALAIN BRUMONT, PACHERENC**

44€

 **AOC SANCERRE BLANC GRANDE RÉSERVE 2023**
 **HENRI BOURGEOIS**

44€

 **AOC POUILLY FUMÉ 2023**
 **FAMILLE BOURGEOIS EN TRAVERTIN**

52€

 **RIESLING (SEC) 2022**
 **DOMAINE DIRLER-CADÉ**

49€

 **AOC COTEAUX DE L'AUBANCE 2023**
 **DOMAINE DE ROCHELLES**

35€

 **AOC PESSAC-LÉOGNAN 2020**
 **CHATEAU ROCHEMORIN**

52€

 **REFLETS BLANCS 2023** 
 **VIN DE FRANCE, TIERRY MICHON**

50€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
 Notre établissement met à disposition de l'eau potable sur demande
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 L'alcool est déconseillé aux femmes enceintes



VIN ROSE

12,5 CL 37,5 CL 75 CL 150 CL

 AOP MOULIN BLANC "PINOT NOIR" 2022				41€
 IGP VAL DE LOIRE - VENDEE				
 AOC CHATEAU MARIE DU FOU, MAREUIL 2023	7,5€	20€	33€	
 FIEFS VENDÉEN MAREUIL, J.MOURAT				
 AOP CÔTES DE PROVENCE 2023				43€
 FIGUIÈRE, CUVÉE PREMIÈRE				
 AOP COTES DE PROVENCE 2023				45€
SAINTE VICTOIRE, CHÂTEAU COUSSIN				

PÉTILLANT

12,5 CL 37,5 CL 75 CL 150 CL

 CRÉMANT DE LOIRE				47€
DOMAINE DE NEUVILLE				
 CHAMPAGNE BRUT				85€
DOMAINE BESSERAT				
 CHAMPAGNE ROSÉ BRUT				98€
DOMAINE BESSERAT				
 CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS				107€
DOMAINE BESSERAT				
 CHAMPAGNE BLANC DE BLANC				107€
DOMAINE BESSERAT				

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
Notre établissement met à disposition de l'eau potable sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
L'alcool est déconseillé aux femmes enceintes