

MENUS DE GROUPES ETE 2021 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte 26€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Chiffonnade de coppa sur carpaccio de courgettes et parmesan

Ou

Terrine Maison de Poisson et son Aïoli aux herbes

Suprême de Poulet, Sauce citronnée

Ou

Lieu noir cuit au thym, beurre de Yuzu

Tartelette Fraise, Crème au vin

Ou

Macaron chocolat et abricot

Café



MENUS AVEC BOISSONS INCLUSES :

Apéritif, Café ou Thé

et Vin inclus (1 bouteille pour 4 pers)

Menu Plaisir 33€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette fraîcheur de la mer

Ou

Déclinaison de canard en salade et framboises

Ou

Carpaccio de Saumon et Radis noir,

Vinaigrette Sésame et Agrumes

Dos de Merlu, émulsion au Piment d'Espelette

Ou

Filet mignon de porc lardé, Sauce Trousipinette

Ou

Brochette de poisson aux légumes d'été

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Fin sablé, citron noir et sa meringue légère

Ou

Soupe de Fraise à la Menthe

Café

Menu Gourmand 39€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette Duo de 6 huîtres

et 6 Langoustines cuites par nos soins

Ou

Brochette de Gambas grillées à l'Ail noir

Ou

Assiette Gourmande « Terre et Mer »

Saumon fumé, Langoustines et foie gras de canard

Médaille de Veau, Jus corsé aux herbes

Ou

Filet de Canette de Vendée et Poêlée de légumes verts

Ou

Filet de Bar sur lit de Fenouil

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Coupe Glacée du 201 aux éclats de fruits frais

Ou

Saint-Honoré Vanille, Caramel de Vendée

Café

Menu de Fêtes 45€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette de Fruits de mer

(Huitres langoustines bulots coques bigorneaux)

Ou

Les Médailles de Foie gras Mi-cuit Maison

Filet de Bœuf, Pommes de terre de Noirmoutier

Ou

Le Homard rôti, sauce Nantua

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Assiette gourmande

ou

Dessert Signature - Madeleine Coque Chocolat Rubis et Rhubarbe,

crème aux baies de timur

Café

Menu de l'Écailler 60€/Pers

Apéritif – Crémant de Loire AOP et Mise en bouche

Plateau de Fruits de mer

½ tourteau ou ½ araignée, étrilles, huîtres n°3, palourdes ou

praires ou amandes de mer, bulots, crevettes, bigorneaux,

langoustines, crevettes rose

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Dessert au choix

Café ou Thé

Vins Sélection du Sommelier



Options :

Assiette de fromages affinés en suppl. du dessert : + 5€/Pers

Gâteau d'anniversaire personnalisé : + 2€ / Pers

Droit de bouchon Vin : 4€/Bout.

Droit de Bouchon champagne et spiritueux : 6€/Bout.