

« LA MAREE »

ENTREES

*Les tomates confites
surmontées de son chèvre frais,
pesto basilic et son sorbet d'été.*

OU

*La fraîcheur de melon, jus au Guignolet,
espuma de menthe fraîche et
ses chips de jambon de Vendée.*

OU

*La suggestion du jour
Sélectionné selon les produits du marché et de saison*

PLATS

POISSON ou VIANDE DU MOMENT

*La viande sélectionnée selon les produits du marché
Le poisson sélectionné selon les arrivages*

DESSERTS

*Le moelleux au chocolat,
coulis de cerise et sorbet griotte*

OU

*Le nougat glacé maison
au caramel beurre salé*

OU

La suggestion du pâtissier

« LA MAREE »

(Les formules **E + P** et **P + D** ainsi que le **Plat du jour** ne sont pas servies le Samedi soir et Dimanche midi, lors des ponts et jours fériés)

A partir de :

11,90 €

PLAT DU JOUR

(viande ou poisson)

OU

15,90 €

ENTREE – PLAT ou **PLAT – DESSERT**

OU

18,90 €

ENTREE – PLAT ou **PLAT – DESSERT**

+ 1 VERRE DE VIN DE NOTRE SELECTION

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

OU

18,90 €

(Sauf au déjeuner du Dimanche, lors des ponts et jours fériés)

ENTREE – PLAT – DESSERT

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits, nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé. Merci de votre aimable compréhension.

MENU DES PETITS MOUSSES

10 €

(Jusqu'à 12 ans)

PLAT + DESSERT + 1 BOISSON

La suggestion du chef

(Poisson au beurre blanc ou steak haché)

et sa garniture au choix

(Pâtes fraîches, pommes de terre grenailles ou assortiment de légumes)

Dessert : Glace 1 boule (fraise, barbe à papa, chocolat, vanille)

ou salade de fruits frais ou mousse au chocolat maison.

Boisson : Jus d'orange, Coca-cola, Vittel sirop



« LES ALIZES »



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

22,90 €

ENTREE – PLAT – DESSERT

26,90 €

(prix net – boissons non comprises)

ENTREES

*Le saumon fumé par nos soins,
tzatziki et gressini en feuilleté aux graines de pavot.*

ou

* *Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise,
crémés aux herbes fraîches et son croustillant au goût du jour.*

ou

*Le foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon,
compotée d'artichaut et nid de roquette.*

ou

Les moules de bouchots à la crème façon « Le Robinson »

PLATS

Le quasi de veau cuit en basse température, crémeux de fenouil au miel

ou

* *Le magret de canard mariné aux épices douces,
snacké puis rôti, sauce aux airelles et groseilles.*

ou

Le duo de noix de St Jacques et merlu, beurre blanc citronné

ou

*La choucroute océane et ses trois poissons,
julienne de légumes, crustacés et beurre nantais.*

DESSERTS

A commander en début de repas

Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte

ou

La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature.

ou

Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache

ou

Le nougat glacé maison au caramel beurre salé

ou

Les glaces artisanales (2 boules)

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte,
bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

ou

*La sélection de fromages de chez Beillevaire (**suppl. 2,50 €**).*

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits,
nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé.

Merci de votre aimable compréhension.



« LES EMBRUNS »

34,90 €



ENTREES

*L'assiette de la mer (langoustines en hirondelle et huîtres N°3)
émulsion à l'ail et aux condiments.*

OU

*Les gambas marinées au paprika et herbes de Provence, tempérées,
crémeux mascarpone, légumes grillés sur feuilletage.*

OU

L'entre terre et océan.

*(foie gras mi-cuit, frivole de saumon fumé et magret fumé par nos soins,
verrine de melon et verdure à l'huile de noix)*

PLATS

La poêlée d'anguilles en persillade, finition au beurre noisette.

OU

Le bar portion entier en portefeuille, poêlée de saison et cerfeuil tubéreux .

OU

*Les ris de veau en croûte, poêlés au beurre moussoux,
champignons de saison et crème de pleurotes.*

OU

Les noix de St Jacques rôties au beurre blanc façon « Le Robinson ».

OU

*Le filet de bœuf cuit à souhait,
purée de patate douce à l'huile de sésame, sauce chateaubriand.*

DESSERTS

A commander en début de repas

Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte

OU

La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature.

OU

Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache

OU

Le nougat glacé maison au caramel beurre salé

OU

La farandole de desserts

(mini moelleux, mini entremet, mini soupe de pêche, 1 boule de glace, mini crème brûlée)

OU

Le pavlova aux fruits exotiques et sa mousse légère à la noix de coco.

OU

L'entremet melon, cœur coulant et son biscuit génoise.

OU

Les glaces artisanales 3 boules

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte, bulgare,
citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

OU

La sélection de fromages de chez Beillevaire.





ENTREES

Huître de l'Atlantique N°3 la pièce **1,85 €**

Le ½ Homard Européen (selon le cours) à la parisienne ou rôti **Sur commande**

Tomates confites surmontées de son chèvre frais, pesto basilic et son sorbet d'été. **7,50 €**

Fraîcheur de melon, jus au Guignolet, espuma de menthe fraîche et ses chips de jambon de Vendée. **7,50 €**

Le saumon fumé par nos soins, tzatziki et gressini en feuilleté aux graines de pavot. **12,00 €**

Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise, crémé aux herbes fraîches et son croustillant au goût du jour. **13,00 €**

Le foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, compotée d'artichaut et nid de roquette. **13,50 €**

L'assiette de la mer (langoustines en hirondelle et huîtres N°3) accompagnée d'une émulsion à l'ail et ses condiments. **14,00 €**

Les gambas marinées au paprika et herbes de Provence, tempérées, crémeux mascarpone, légumes grillés sur feuilletage. **14,00 €**

*L'entre terre et océan.
(foie gras mi-cuit, frivole de saumon fumé et magret fumé par nos soins, verrine de melon et verdure à l'huile de noix)* **16,00 €**

Les moules de bouchots à la crème façon « Le Robinson » **12,00 €**

PLATS

Le quasi de veau cuit en basse température, crémeux de fenouil au miel **14,50 €**

Le magret de canard mariné aux épices douces, snacké puis rôti, sauce aux airelles et groseilles. **14,00 €**

Les noix de St Jacques rôties au beurre blanc façon « Le Robinson ». **18,00 €**

Le duo de noix de St Jacques et merlu, beurre blanc citronné **14,50 €**

Les tronçons d'anguilles sautées en persillade, finition au beurre noisette. **19,00 €**

Le bar portion entier en portefeuille, poêlée de saison et cerfeuil tubéreux **17,00 €**

Les ris de veau en croûte, poêlés au beurre moussoux, champignons de saison et crème de pleurotes. **20,00 €**

La choucroute océane et ses trois poissons, julienne de légumes, crustacés et beurre nantais. **14,50 €**

Le filet de bœuf cuit à souhait, purée de patate douce à l'huile de sésame, sauce chateaubriand. **20,00 €**

DESSERTS

La sélection de fromages de chez Beillevaire **6,50 €**

Le moelleux au chocolat, coulis de cerise et sorbet griotte **5,80 €**

La soupe de pêches et sa brunoise, glace bulgare nature. **6,00 €**

Le craquelin aux fraises du marché et sa crème diplomate pistache **6,50 €**

Le pavlova aux fruits exotiques et sa mousse légère à la noix de coco. **6,50 €**

Le colonel **6,00 €**

La suggestion du pâtissier **5,80 €**

Les glaces artisanales 2 boules, pointe de chantilly **5,80 €**
(caramel beurre salé, rhum-raisin, thym, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)

L'entremet melon, cœur coulant et son biscuit génoise. **6,00 €**

Le nougat glacé maison au caramel beurre salé **5,80 €**

La farandole de desserts **7,00 €**
(mini moelleux, mini entremet, mini soupe de pêche, 1 boule de glace, mini crème brûlée)

Le café gourmand. **7,50 €**



Toutes nos pâtisseries son faites maison

PRIX NET – BOISSONS NON COMPRISES



MENU VEGETARIEN

18,90 €



*Cromesquis de chèvre frais d'Aizenay,
coulis de tomate grappe et vinaigre balsamique.*

OU

*Salsa mesclun et roquette aux légumes croquants du moment,
vinaigrette à l'huile de noix.*

≈

*Œuf cocotte à la minute,
duxelle de champignons aux notes de truffes d'été, toast gratiné.*

OU

Assiette de légumes du moment, sauce salicornes.

≈

Moelleux chocolat 70%, compotée de fruits des bois

OU

Le vacherin glacé, sorbet à l'orange et coulis chocolat.



MENU SANS GLUTEN

26,90 €



*Les roulés de saumon fumé maison au caviar d'aubergine adouci,
mousse à l'aneth.*

OU

*Les escargots bio de Vendée en coque d'oignon surprise,
crémé aux herbes fraîches.*

≈

*Cœur de rumsteak snacké,
sauce marchand de vin légèrement fumée,
pousses en folie, poêlée de légumes.*

OU

*Le magret de canard à l'orange,
jus corsé en citrique et tuile d'agrume, poêlée de légumes.*

≈

Le café liégeois

OU

La mousse au chocolat maison.