

## « 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 :

**12,00 €**

**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 €**

(Sous réserve le Dimanche, 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 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

## « LA MAREE »

### ENTREES

*L'aumônière croustillante de Saint-Nectaire aux poires confites,  
pétales de roquette et vinaigrette à l'huile de noisette.*

*OU*

*La soupe de poissons maison accompagnée de sa rouille,  
croûtons grattés à l'ail, fromage râpé.*

*OU*

*La suggestion du jour*

*Sélectionnée 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

*La brioche perdue et sa compression de pommes à la cannelle,  
glace pain d'épices*

*Ou*

*La forêt noire et son coulis cerise*

*OU*

*La suggestion du pâtissier*

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**



## « LES ALIZES »

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**23,20 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT

**27,20 €**

(prix net – boissons non comprises)

### ENTREES

*Le vol- au- vent d'escargots bio de la maison Royer,  
poêlés façon forestière, espuma à la crème d'ail*  
OU

*Le millefeuille au saumon fumé par nos soins,  
crème d'avocat, émulsion aux herbes folles*  
OU

*Le foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon et son chutney d'hiver*  
OU

\* *Les 6 huitres N°3*

### PLATS

*Le quasi de veau mariné et cuit en basse température, crème de topinambour*  
OU

*Le cabillaud et ses noix de St Jacques au beurre blanc façon 'Le Robinson'*  
OU

*La selle d'agneau farcie, note de truffes, salsa de fruits secs, réduction au romarin*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Les profiteroles sauce chocolat et amandes grillées*  
OU

*La forêt noire et son coulis cerise*  
OU

*La déclinaison autour du miel*  
OU

*Le citron en trompe l'œil*  
OU

*La brioche perdue et sa compression de pommes à la cannelle, glace pain d'épices*  
OU

*La suggestion du pâtissier*  
OU

*La coupe amaréna ou La coupe colonel*  
OU

*Les glaces artisanales ( 2 boules)*  
( caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte,  
bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)  
OU

*La sélection de fromages de chez Beillevaire*

-----  
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.  
-----

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**





## « LES EMBRUNS »

35,80 €



### ENTREES

*Les 6 huîtres chaudes gratinées, spaghettis de légumes*

OU

*Les gambas et son risotto aux petits légumes, sauce homardine*

OU

*L'escapade gourmande.*

*(foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, saumon et magret fumés par nos soins,  
vol au vent d'escargots bio de Vendée, verdure à l'huile de noix)*

### PLATS

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

OU

*Le pot au feu de la mer*

*(trio de poissons, coquillage, crustacé, légumes de saison, soupçon de citronnelle et céleri branche)*

OU

*La fricassée de ris de veau aux petits légumes et son jus aux échalotes confites*

OU

*Les noix de St Jacques snackées, beurre blanc façon 'Le Robinson'*

OU

*Le filet de bœuf (VBF) en tournedos, bardé au jambon de pays, sauce au Mareuil rouge*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Les profiteroles sauce chocolat et amandes grillées*

OU

*La forêt noire et son coulis cerise*

OU

*La déclinaison autour du miel*

OU

*La farandole de mini desserts*

*(mousse au chocolat, profiterole, macaron, craquelin, crème brûlée)*

OU

*Le citron en trompe l'œil*

OU

*La brioche perdue et sa compression de pomme à la cannelle, glace pain d'épice*

OU

*La suggestion du pâtissier*

OU

*La coupe Amaréna* OU *La coupe colonel*

OU

*Les glaces artisanales ( 2 boules)*

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

OU

*La sélection de fromages de chez Beillevaire*

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**





### ENTREES

Huître de l'Atlantique N°3 la pièce **1,90 €**

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

L'aumônière croustillante de Saint-Nectaire aux poires confites, **7,50 €**  
pétales de roquette et vinaigrette à l'huile de noisette.

La soupe de poissons maison, sa rouille, croûtons grattés à l'ail, fromage râpé. **7,50 €**

Le millefeuille au saumon fumé par nos soins, crème d'avocat, émulsion aux herbes folles **14,00 €**

Le vol au vent d'escargots bio de la maison Royer, **15,00 €**  
poêlés façon forestière, espuma à la crème d'ail

Le foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon et son chutney d'hiver. **15,00 €**

Les 6 huîtres chaudes gratinées, spaghettis de légumes. **16,00 €**

Les gambas et son risotto aux petits légumes, sauce homardine. **16,50 €**

L'escapade gourmande. **16,50 €**  
(foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, saumon et magret fumés par nos soins,  
Vol-au-vent d'escargots bio de Vendée, verdure à l'huile de noix)

### PLATS

Le quasi de veau mariné et cuit en basse température, crème de topinambour. **15,50 €**

La selle d'agneau farcie, note de truffes, salsa de fruits secs, réduction au romarin. **15,50 €**

Les noix de St Jacques snackées, beurre blanc façon 'Le Robinson' **20,00 €**

Le cabillaud et ses noix de St Jacques au beurre blanc façon 'Le Robinson' **16,00 €**

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

Le pot au feu de la mer **18,50 €**  
(trio de poissons, coquillage, crustacé, légumes de saison, soupçon de citronnelle et céleri branche)

La fricassée de ris de veau aux petits légumes et son jus aux échalotes confites. **20,00 €**

Le filet de bœuf (VBF) en tournedos, bardé au jambon de pays, sauce au Mareuil rouge. **19,00 €**

PRIX NET – BOISSONS NON COMPRISES

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande

## DESSERTS

*La sélection de fromages de chez Beillevaire* **7,00 €**

\*\*\*\*\*

*La forêt noire et son coulis cerise* **5,80 €**

*La déclinaison autour du miel* **6,50 €**

*Le citron en trompe l'œil* **6,50 €**

*Le coupe colonel* **6,50 €**

*La coupe Amaréna* **6,50 €**

*La suggestion du pâtissier* **5,80 €**

*Les glaces artisanales (2 boules)* **5,80 €**

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

*Les profiteroles, sauce chocolat et amandes grillées.* **6,50 €**

*La brioche perdue et sa compression de pomme à la cannelle, glace pain d'épice* **5,80 €**

*La farandole de mini desserts* **7,00 €**

*( mousse au chocolat, profiterole, macaron, craquelin, crème brûlée)*

*Le café gourmand.* **8,00 €**



*Tous nos desserts son faits maison*  
*Seules les glaces sont artisanales*

PRIX NET – BOISSONS NON COMPRISES

**Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande**



MENU VÉGÉTARIEN

18,90 €



*L'aumônière croustillante de Saint-Nectaire aux poires confites,  
pétales de roquette et vinaigrette à l'huile de noisette*

*OU*

*Le méli-mélo de salades, piquillos et légumes croquants du moment*

*≈*

*L'omelette au fromage, mesclun de salade*

*OU*

*L'assiette de légumes du moment*

*≈*

*La forêt noire et son coulis cerise*

*Ou*

*La brioche perdue et sa compression de pommes à la cannelle, glace pain d'épices*

*Ou*

*La suggestion du pâtissier*

---

---



MENU SANS GLUTEN

27,20 €



*Le saumon fumé par nos soins, crème d'avocat, émulsion aux herbes folles*

*Ou*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon et son chutney d'hiver*

*Ou*

*Les 6 huîtres N°3*

*≈*

*Le pot au feu de la mer*

*(trio de poissons, coquillage, crustacé, légumes de saison, soupçon de citronnelle et céleri branche)*

*Ou*

*Le cabillaud et ses noix de St Jacques au beurre blanc façon 'Le Robinson'*

*Ou*

*Le quasi de veau mariné et cuit en basse température, crème de topinambour*

*≈*

*Les quenelles de mousse au chocolat 70%*

*Ou*

*La coupe Amarena Ou La coupe colonel*

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES