Carte festive 2026-2027

Amuse-bouche

Pain surprise 23€

Mini burger de Vendée 2.9€

Crème brulée au foie gras et chutney de figues 2.5€

Verrine mousseline de carottes au saumon fumé crème citronnée 2.1€

Verrine de sots l'y laisse de poulet mariné et houmous patate douce 2.3€

Les entrées

Saumon fumé tranché Maison (au kg) 63€/kg ou 7.2€ la portion de 100g avec crème ciboulette

Foie gras de canard Maison entier en gelée porto et condiments 120€/kg ou 8.2€ la portion de 50g

Vol au vent de sots l'y laisse de poulet et de ris de veau au foie gras 7.9€

Crumble de Saint Jacques à la crème de poireaux 9.2€

Ballotine de pintade et de caille au Foie gras – chutney de butternut bio 9.2€

Les Plats

Filet de dorade grillée – sauce vierge aux algues – pommes vapeur et petits légumes 12.6€

Roti de chapon basse température crème de pleurotes bio de Sèvremont au Porto blanc – gratin dauphinois, pleurotes et carotte glacée 12.6€

Estouffade de Paleron de bœuf confit et snacké à l'ail noir, pommes mitrailles – purée de céleri et butternut rôti 13.4€

Fromages

Plateau de fromages de Vendée 3.5€

Dessert

Coupe impériale et orange grillée 4.2€

Location norvégienne électrique chauffante 30€ en fonction des disponibilités