

# Menu Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert 28€  
Entrée/Plat OU Plat/Dessert 23€

(Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

## Nos entrées

**L 'HUITRE** servie chaude , variation de légumes du moment et son gratiné au parmesan .

**LE CHEVRE** en ballotine, jambon serrano, caviar d'aubergine au curry et crispy de bacon.

## Nos plats

**LE PORC** mignon roti, purée de patates douces violettes, carottes fanes et crémeux de champignons.

**LE MERLU** poelé, velouté de choux-fleur, écrasé de pommes de terre, huile de cébettes.

## Nos desserts

**LA PROFITEROLE** en trio, vanille, chocolat et praliné.

**LA POMME** au four, feuilleté et caramel au beurre salé.

## Menu Enfant 14€

**Plats** Poisson ou viande,  
Pommes de terre ou légumes au choix.

**Desserts** 2 Boules de glace ou Dessert du Chef.

*Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



Entrée/Plat ou Plat/Dessert	35€
Entrée/Plat/Dessert	41€
Entrée/Plat/Rituel/Dessert	50€

## *Nos Entrées 14€*

### LA SAINT-JACQUES

Poêlée, purée de topinambour, sauce et chips de chorizo.

### LA CAILLE

Rôtie, compotée de figues, fondue de poireaux et jus corsé à la troussinette.

### LE COCHON

Façon parmentier, chips de pomme de terre, sauce Banyuls.

### LE CEVICHE DE POISSON

(selon arrivage)  
Mariné à l'orange et au citron, fenouils sautés, crème infusée à l'orange, chips de riz.

## *Nos Plats 25€*

### LE RIS D'AGNEAU

Poêlé, condiments, gel de pomme Granny Smith, purée de patates douces, pleurotes, jus crémé.

### LE CABILLAUD

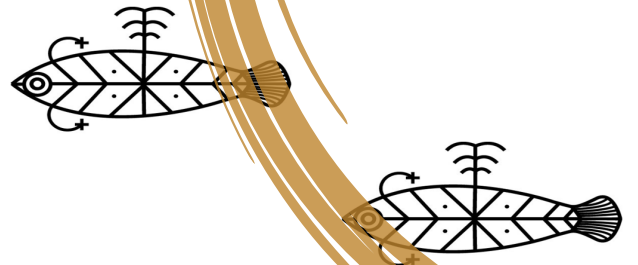
Rôti, céleris branche confits, carottes fanes et fenouil glacés, lamelles de Chioggia, brocolis légèrement citronnés, coques marinières, nage iodée et algues wakamé.

### LE MERLAN

Poêlé, shitaké vendéen, embeurré de choux de Bruxelles et grenailles, condiment poire au sichuan, sauce au fumet de poisson et poire.

### LE PALERON DE BOEUF

Purée de butternut et graines de courges torréfiées, panais rôtis, jus corsé.



## *Les Rituels Français 9€50*

### LES FROMAGES

En assortiment, condiment et chocolat noir.

### LE TROU DU DIABLE

Pause fraîcheur alcoolisée

## *Nos Desserts 10€*

### LE ROCHER

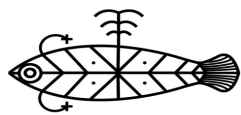
Gianduja, insert chocolat dulcèy, sablé aux noisettes et fruits de la passion.

### LE FINANCIER

A l'orange, ganache montée vanille, glace caramel cookies.

### LA PAVLOVA

Poire pochée au safran, meringue, chantilly.



## La carte de l'écailler

LE HOMARD BRETON  
de SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Prix selon l'arrivage de nos pêcheurs.

LA LANGOUSTE

Prix selon l'arrivage dans le vivier.

L'OR NOIR 74€

Caviar de Gironde 30 gr, condiment,  
blinis, beurre salé.

PLATEAU DE FRUITS DE MER 55€  
POUR 1 CONVIVE

(Sur réservation uniquement)  
Langoustines, Crevettes roses, Huîtres, Demi-  
tourteau, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

PLATEAU LE ROYAL 160€  
POUR 2 CONVIVES

(Sur réservation uniquement)  
Homard froid 600g, Langoustines, Crevettes  
roses, Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

ASSIETTES D'HUÎTRES  
DE NOIRMOUTIER

6 huîtres 11€

9 huîtres 15€

12 huîtres 19€

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF 15,50€

Saumon fumé en tranche, condiments, blinis,  
beurre salé, crème citronnée.