



Menu Plaisir au fil de la Rivière

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 30.00€

Entrée + Plat + Dessert : 35.00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 41.00€

Accord mets et vin 2 verres : 11.50€

Accord mets et vin 3 verres : 17€

Pour le choix des plats avec supplément, celui-ci s'ajoute au prix indiqué du Menu «Au fil de la Rivière».

Pour une meilleure gestion du service, nous demandons à notre aimable clientèle de choisir son dessert lors de la commande.

Les Entrées

Œuf parfait bio, crème et poêlée de champignons, confit d'ail.



Tataki de bœuf et de patate douce aux sésames, sauce Yakumi, salade de choux et onctueux d'avocat.



Foie gras de canard maison, poire rôtie et condiment à la poire.

Supplément 5€

Les Plats

Poisson de la marée, sauce crémeuse aux algues, poireau rôti, pulpe de panais, petit épeautre bio.



Filet mignon de porc en habit de lard, jus crémé à la fève tonka, éclats de noisettes, courges en différentes façons.



Filet de canette, confit d'échalotes aux épices d'automne, risotto de céleri, polenta.



Assiette végétarienne selon l'humeur de la Cheffe.

Les Desserts

Assiette de fromages.



Charlotte à l'ananas, citron vert et citronnelle.



Mousse de riz au lait, pomme et caramel.



Comme un tiramisu.

** Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande*

**Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise*



Carte et Menu simplifié Style épicurien

Claire et Romual souhaitent à leurs clients un bon appétit, valorisant leur engagement à fournir un service et une cuisine de qualité avec des produits locaux et de saison.



Servi jusqu'à 12 ans



Menu Petit Meunier

Produits de notre carte,
servis en petites portions

*Parce qu'il n'y a pas d'âge
à aimer les bons produits*

Plat + dessert + boisson (sirop à l'eau ou Diabolo) : 13€



*Désireux de vous servir des produits de la plus grande fraîcheur,
nous vous prions de vouloir nous excuser si
certains produits venaient à manquer.*

* Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande

*Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise



Nos fournisseurs



Légumes Secs Bio de Vendée (LSBV) à Chantonnay

Légumineuses Bio

Boulangerie Lorieau aux Essarts

Maison Royer aux Herbiers

Escargots Bio

Boucherie Chaigneau à L'Oie

Bœuf

La Ferme en Bocage à l'Oie

Poulet fermier

Ernest Soulard à l'Oie

Canard

Les œufs Bio de Chez Carmen, à Vendrennes

La ferme Ursule à Chantonnay

Huiles Bio

Spiru Champi & Cie à Montaigu-Vendée

Shitakés et pleurotes

DVP à la Ferrière

Viandes de porc

Cave Vins et Cie à l'Herbergement

La brasserie du Ponceau

Bière locale à la Planche

Bocage Bières Boissons

Softs, bière, eaux

Devaud à la Roche-sur-Yon

Fruits et légumes

Cap Marée

Poisson frais

Ouest frais à Boufféré

Crèmerie, produits frais et secs

Méto à Venansault

Alcool divers, produits secs et frais

Toque d'Azur

Fond de viandes et bouillon de légumes en pâte

Deslandes à Sainte-Gemme-la-plaine

Produits d'entretien et serviettes de table

** Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande*

**Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise*