



Menu Plaisir au fil de la Rivière

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29.00€

Entrée + Plat + Dessert : 33.00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 39.00€

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

Saumon en deux façons, déclinaison de betteraves et de framboises,
chantilly au poivre de Timut .

...

Burratina sur son gaspacho de tomates, cracker aux graines bio,
pesto de roquette, légumes croquants.

...

Nougat de foie gras de canard, chutney à la myrtille.

Supplément 6€

Les Plats

Poisson de la marée aux agrumes, caviar de fenouil,
étuvée de carottes à l'orange, pommes de terre grenaille.

...

Travers de porc Teriyaki, riz aux épices d'Asie,
pulpe de patate douce au soja.

...

Filet de poulet fermier à la sauge, risotto de lentilles vertes bio,
roulés de légumes du soleil.

...

Assiette végétarienne selon l'humeur du Chef.

Les Desserts

Assiette de fromages.

...

Chou à la pistache et à l'abricot.

...

Fraises au naturel et en confit, croustillant praliné sur son biscuit
au chocolat, onctueux chocolat noir et chantilly pralinée.

...

Pêche en différentes textures, sablé breton,
légèreté de basilic, amandes polignac.

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

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



L'instant créatif au fil de la Rivière

49€

Service en 5 temps

Servi uniquement à l'ensemble de la table



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.



12.00 €

Menu Petit Meunier

Servi jusqu'à 12 ans

Pièce de Bœuf

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes de saison.

Boules de glace

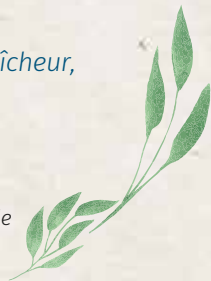
ou

Dessert du Moment.

Boisson : sirop à l'eau ou diablo



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

Métro 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*