



Menu Saveur

22.50 € (prix nets, service inclus)

Terrine de canard, gésiers confits, petit pain fagotin

Ou

Assiette de 3 huitres et crevettes mayonnaise

Ou

Salade de gésiers et Foie Gras, aux herbes fraîches

Ou

Tartare de saumon, fromage à l'ail et fines herbes

Pavé de Bœuf origine Sainte Cécile

Ou

*Fondant de pintade, farci aux cèpes et bolets, écrasé de
pommes de terre et topinambour*

Ou

Thon grillé, beurre à l'ail

Ou

Magret de canard, sauce à l'orange

Assiette de fromages ou dessert du jour



Logis



Le plaisir d'un moment convivial

32.50 € (prix nets, service inclus)

Terrine de foie gras maison, pain aux figues

Ou

Cassolette de noix de pétoncles au vin de sancerre

Ou

Tartare de Saint Jacques, aux légumes, herbes du moment

Ou

8 huitres numéro 3

Rôti de jambon, réduction de sauce Porto

Ou

Pavé de kangourou, mille-feuille de pommes de terre aux champignons

Ou

Caille farcie au Foie gras sauce grand Veneur, gratin de pommes de terre

Ou

Pot au feu de saumon aux légumes du moment

Assiette de fromages ou dessert du jour

Nos Entrées *(prix nets, service inclus)*

Salade Périgourdine 22€

Variétés de salades accompagnées de foie gras, gésiers, et jambon séché

Les Saint Jacques 28€

En brochette, rôties à la plancha

Le saumon fumé 21€

Accompagné de pousses de salade

Cuisses de grenouilles 22€

Cuisinées à la Provençale

Carte du Terroir *(prix nets, service inclus)*

Terrine de foie gras 22€

Servie avec sa confiture de figues

Le confit de canard 13€

Confit maison à la Vendéenne

Douze escargots de Vendée bio 22€

Le jambon de Vendée 11€

Grillé, avec mogettes de Vendée

L'andouillette grillée 13€



Nos Poissons (prix nets, service inclus)

La Sole **26€**
Cuite à la plancha, beurre fondu, aneth, légumes du moment

Le Saumon **18€**
Pavé en feuille de chou, crème d'asperges vertes

Les Saint Jacques **28€**
En brochette, accompagnées de légumes du moment

La Lotte **28€**
Gigot à l'ail, servi avec de la moquette, persil frais

Le Turbot grillé **32€**
Grillé, beurre fondu, crumble de tomates confites



Nos Desserts ^{*} (prix nets, service inclus)

** à commander au début du repas*

- | | |
|--|------------|
| <i>Assiette Gourmande</i>
<i>Pâtisserie du moment</i> | 12€ |
| <i>Le chocolat</i>
<i>Fondant au chocolat aux framboises, crousti-fondant
comme un mille-feuille. Duo de sorbet rafraîchissant.</i> | 10€ |
| <i>Ananas Maipoori</i>
<i>Sorbet accompagné d'une soupe de fruits au vin rouge, une
Flanquée d'ananas cru et cuit, et crème brûlée au Grand Marnier</i> | 12€ |
| <i>Bavarois Vanille caramel</i>
<i>Accompagné d'un sorbet</i> | 11€ |
| <i>Tartelette mousseline poire</i> | 9€ |
| <i>Tartelette tatin tiède</i> | 10€ |
| <i>Assiette de fromages</i> | 10€ |



Menu du Terroir

42€ (prix nets, service inclus)

Terrine de Foie Gras de Canard maison
(Foie gras de canard entier, pain aux figues)

Les noix de Saint Jacques
Brochette de Saint Jacques à la plancha

Le Bœuf (race à viande en fonction du marché)
Pavé de bœuf origine Vendée Sainte Cécile

Parfums et fruits du moment
La grande assiette gourmande
de mousses fruits et sorbet



Nos Viandes (prix nets, services inclus)

Le Filet de canard 22€
Avec sa sauce crème aux cèpes

Le Pavé de bœuf 15€
Bœuf vendéen (sainte Cécile)

Le Tartare de bœuf 16€
Coupé au couteau, pommes frites

Le filet de chapon farci au foie gras 26€
Accompagné de sauce au porto blanc, légumes de saison

Le filet mignon de cerf 22€
Réduction de vin rouge, champignons du marché



Nos salades (prix nets, service inclus)

Salade Grecque 12€

(salade de tomate, concombre, oignon, Féta, olives, vinaigrette à la framboise)

Salade de crevettes 12.50€

(salade verte, œuf, avocat, concombre, crevettes, ciboulette)

Salade de tomate au chorizo 10€

(salade verte, tomate, jambon fumé, chorizo, oignon, vinaigre de xérès)

Salade de foie gras 14€

(salade verte, foie gras, magret fumé, féta, croutons, tomate, œuf)

Menu enfant 11€

(prix nets, service inclus)

jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrée

***Steak haché ou
pièce de bœuf grillée***

Vitrine de desserts