

Menu Saveur

24.50€

(prix nets, service inclus)

Moules marinières

Ou

Burrata accompagnée de sa salade de tomate

Ou

Croustillant de chèvre au miel, jeunes pousses de
salade

Ou

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



Ribs de bœuf marinade de bourbon

Ou

Pavé de rumsteck sauce poivre

Ou

Filet de raie sauce crème aux câpres

Ou

Brandade de Morue, salade verte



Assiette de fromages ou dessert du jour

Le plaisir d'un moment convivial

34.50€

(prix nets, service inclus)

Carpaccio de saumon frais et saumon fumé jeunes
pousses de salade

Ou

Salade de Foie Gras, magret de canard fumé,
rillettes de canard

Ou

12 escargots farcis



Pavé de saumon à la poêle sauce crème

Ou

Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel

Ou

Filet de chapon au porto blanc, gratin de pommes
de terre



Assiette de fromages ou dessert du jour

Nos Entrées

(prix nets, service inclus)

Salade Périgourdine

Variétés de salades accompagnées de Foie Gras, gésiers, et jambon séché

22€

Le saumon fumé

Accompagné de pousses de salade

21€

Cuisses de grenouilles

Cuisinées à la Provençale

22€

6 huitres numéro 3

13€

Carte du Terroir

(prix nets, service inclus)

Terrine de Foie Gras

Servie avec sa confiture de figues

22€

Le confit de canard

Confit maison à la Vendéenne

13€

Douze escargots de Vendée

22€

Le jambon de Vendée

Grillé, avec mogettes de Vendée

13€

Nos Poissons

(prix nets, service inclus)

Pavé de saumon cuit à la plancha	18€
La Sole	28€
Brochette de Saint Jacques Accompagnée de légumes du moment	28€

Nos Viandes

(prix nets, services inclus)

Andouillette grillée	14€50
Le Tartare de bœuf Coupé au couteau, pommes frites	18€
Pavé de rumsteck Sauce au poivre	18€
Le filet mignon de cerf Réduction de vin rouge, champignons du marché	23€
Le filet de bœuf Beurre maître d'hôtel	27€50

Nos Desserts*

(prix nets, service inclus)

* à commander au début du repas



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

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€ *(jusqu'à 12 ans)*

(prix nets, service inclus)

Buffet d'entrée

Steak haché ou pièce de bœuf grillée

Vitrine de desserts

Restaurant le Turc'Oie

Mr et Mme Seiter, et toute leur équipe vous accueillent dans le restaurant le Turc'Oie, transformé intégralement en 2015.

Notre cuisine se veut simple mais raffinée.

Nous avons fait le choix de proposer une carte du terroir afin de mettre en valeur les produits de la Vendée et ses producteurs.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

L'équipe du Grand Turc.

'Notre passion une histoire de famille...'



AU LOGIS DE FRANCE

