

Côté Resto

Prix

Entrée + plat 31.00 € | Plat + Dessert 30.00 €

Entrée + plat + dessert 38.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert 44.00 €

✓ Tartare de bœuf Charolais aux huîtres de Noirmoutier, yaourt aux algues,
tuile sarrasin et feuilles iodées (supp. 2,00 €)

Ou

Tarte fine feuilletée, brocolis et basilic, maquereau fumé maison, tomates séchées et citron confit

Ou

Artichaut farci et gratiné au foie de volaille, émulsion au Sauterne et foie gras,
pickles de raisin blanc

Dos de merlu rôti, bisque de crevette à l'ouzo, trio de céleri et huile de livèche

Ou

Suprême de Pintade fermière « Label Rouge » rôti en basse température, choux fleurs et tétragone,
sauce blanquette et vieux Comté au Savagnin

Ou

✓ Gambas **XXL** croustillantes en kadaïf, pois chiche en 2 versions à la Marocaine,
condiment pöivron/ail et tandoori (supp. 3,00 €)

Sélection de fromages affinés de la ferme de la Goulpière, Olonne sur Mer



Ou

Ma tarte citron meringué au gin tonic

Ou

Figues de Solliés pochées à la sangria, cassis et mûre,
glace au yaourt grec et croûtons de brioche Vendéenne

Ou

✓ Mi-cuit au chocolat 64% Equateur, sorbet Pina Colada, espuma coco et mangue épicée

Ou

Assiette de sorbets et glaces, mignardises

✓ Suggestions du chef « prix net service compris »

La Chaise Gourmande

