

## **Côté Resto.....**

Entrée / plat	30 €
Plat / dessert	29 €
Entrée / plat / dessert	37 €
Entrée / plat / fromage / dessert	43 €

**Maquereau fumé au poivre timut, betterave confite, pomélos, crémeux yuzu et tuile sarrasin**

**Ou**

**Crème veloutée de panais, pétales de haddock, estragon, œufs de truite**

**Ou**

✓ **Flan tiédi de champignons des bois, émulsion de vieux comté au vin jaune,  
pickles de girolles (supp 3.00 €)**

\*\*\*\*\*

**Dos de merlu poêlé, céleri rave confit, bisque de crabe enragé, pomme granny au curry vert**

**Ou**

**Suprême de poulet jaune fermier de Challans rôti, mousseline de butternut safranée,  
condiment oignon et abricot sec, jus aux épices douces marocaines**

**Ou**

✓ **Encornets de nos côtes snackés, crème de pois cassés, fumet à l'encre,  
câpres, olives de Kalamata et jambon de parme (supp 4,00 €)**

\*\*\*\*\*

**Mille-feuilles à la vanille et poires acidulées**

**Ou**

**Cake à l'huile d'olive grecque, crémeux citron, figues rôties, glace yaourt et pistache**

**Ou**

✓ **Mi-cuit au chocolat 64 % Equateur, trio de fruit de la passion**

**Ou**

**Assiette de glace et sorbets, mignardises**

**Ou**

**Sélection de fromages affinés de la ferme de la Goulpière à Olonne sur mer**



✓ **Suggestions du chef**

« prix net service compris »