



*Nous travaillons dans le respect de « notre Nature »  
en lien étroit avec les éleveurs, producteurs Vendéens  
et la criée des Sables d'Olonne*

## **Menu « Déjeuner »**

*servi à l'heure du déjeuner uniquement,*

**2 Plats 22 €** *(entrée & plat ou plat & dessert)*

**3 Plats 28 €** *(entrée, plat & dessert)*

Melon du Jardin de Beauregard, crème prise de foie gras de Vendée,  
jambon 1952 et gelée de vieux porto

Thon germon de ligne de nos côtes juste saisi, légumes sautés au  
sésame blanc et miso, basilic thaï, vinaigrette japonaise

Croustillant de millet à la pistache, poires williams bio de la ferme de la  
Brunetière, vanille de Madagascar et rhum arrangé

*Menu hors boisson  
Prix, taxes (10 %) et service inclus*

Association Française des Maitres Restaurateurs,

**Tous nos plats sont faits maison**

*(les plats faits maisons sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts)*