

Menu à 24€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Menu à 29€

Entrée
+ Plat
+ Dessert

Entrées

Escalope de foie gras poêlé autour de la pomme

Saumon Gravlax et sa crème ciboulette au curcuma

Gaspacho de tomates, de poivrons jaunes et son trio de gambas

Œuf cocotte (poules élevées en plein air),
chiffonnade de bacon et ses toasts grillés

Plats

Pavé de saumon frais,
riz 3 saveurs, spaghettis de légumes, sauce des gabelous

Filets de dorade royale poêlée,
tagliatelles à l'encre de seiche et spaghettis de Légumes, sauce à l'asperge

Suprême de canette de Challans aux fruits rouges et ses légumes glacés

Pavé de Filet de bœuf beurre maître d'hôtel frites maison et haricots verts.

Les desserts

Café gourmand

Tarte citron meringuée maison

Profiteroles au chocolat

Nougat glacé maison et coulis de fruits rouges

Crêpes aux pommes caramélisées, boule de glace à la pomme
et son coulis caramel au beurre salé

Glaces «Demandez la carte»

Menu des petits Gabelous

10€

(jusqu'à 10 ans)

Entrée

Saucisson sec ou saumon avec beurre

Plat

Filet de bœuf grillé ou pavé de saumon frais vapeur

Frites maison ou légumes du jour

Desserts

Pommes caramélisées ou 2 boules de glace au choix