Fruits de Mer et coquillages

LES HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE

Les 6 huîtres n°3	14€
Les 9 huîtres n°3	17€
Les 12 huîtres n°3	21€

LES CRUSTACÉS CUITS À L'EAU DE MER

Les langoustines vivantes (250gr)	22€
Le ½ homard bleu, mayonnaise maison	29€

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le plateau de fruits de mer (3 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)	45€
Le plateau de fruits de mer Royal (6 huîtres n°3, 6 langoustines, ½ homard bleu, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)	59€

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

À la Carte

SALADES

La salade Caesar au poulet
Salade romaine, poulet mariné, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar — 18€

La salade Caesar aux langoustines
Salade romaine, langoustines vivantes cuites à l'eau de mer, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar — 21€

Salade homard
½ homard décortiqué, ananas, avocat, pousses de soja — 29€

ENTRÉES

Noix de St Jacques « aller-retour » en croûte de sésame noir
Vinaigrette passion, combava et mangue — 18€

Le foie gras de canard de la maison Soulard
Mi-cuit, chutney de poire au balsamique — 19€

Ceviche d'huîtres n°2 de la Guittière « leche de tigre »
Coriandre fraîche et quinoa aux agrumes — 17€

Velouté de champignons au gingembre et aux coques
Mouillette au parmesan — 14€

Gâteau d'églefin aux herbes fraîches
Crevette, mayonnaise et ketchup maison — 13€

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

À la Carte

NOS POISSONS SAUVAGES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE

Le bar sauvage
Le filet grillé à la plancha, nage de légumes d'automne à la citronnelle — 30€

La sole
Meunière ou grillée, découpée en salle,
véritable purée de pommes de terre au beurre salé — 42€

Noix de St Jacques caramélisées au miel et soja,
Fondant de butternut à l'huile de sésame toasté — 30€

Le dos de cabillaud au lait de coco
Pamplemousse et jus à la coriandre — 23€

La pêche miraculeuse de la criée selon temps et marée… — A l'ardoise

NOS VIANDES

Suprême de pintade de « plein air » de Vendée
Champignons sauvages, raisins noirs et jus de volaille à l'estragon — 23€

Le filet de boeuf, race à viande française
Carottes des sables « bio » glacées au cumin,
jus de viande au vin rouge de Mareuil — 32€

A l'ardoise

La cocotte du moment

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

25€

Tagliatelles fraîches, champignons, raisins noirs et burrata

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

À la Carte

NOS DESSERTS

Pour votre confort, nous vous préconisons de commander vos desserts en début de repas.

La poire Vendéenne
Crème légère et fruits pochés, biscuit quatre quart au sarrasin 10€

La baie d'Açaï
En smoothie, brownie Vegan et fruits de saison 12€

Le Chocolat grand cru « Guanaja 70% »
Mousse aérienne, biscuit crunchy, pignons de pin caramélisés
et gel eucalyptus 12€

Assiette de fromages affinés 14€

Suggestion « dessert Grand-mère » du chef pâtissier A l'ardoise

NOS COUPES GLACÉES

Pour votre confort, nous vous préconisons de commander vos desserts en début de repas.

La Côte Ouest
Sorbet pomme cidrée, glace noisette, sauce praliné, crumble et chantilly 9€

La Coupe oursonne
Glace guimauve, oursons au chocolat 6€

Glace deux boules 5€

Glace trois boules 7€

Parfums
Vanille, chocolat, café, noisette, fraise, passion, citron vert, pomme cidrée

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

Le Paquebot

DÉBUTER...

L'Entrée du jour

ou

Velouté de champignons au gingembre et aux coques, mouillette au parmesan

ou

Gâteau d'églefin aux herbes fraîches, crevette, mayonnaise et ketchup maison

POURSUIVRE...

Plat retour du marché

ou

Le dos de cabillaud au lait de coco, pamplemousse et jus à la coriandre

ou

Suprême de pintade de « plein air » de Vendée, champignons sauvages, raisins noirs et jus de volaille à l'estragon

FINIR EN BEAUTÉ...

Le dessert du jour

ou

La poire Vendéenne : Crème légère et fruits pochés, biscuit quatre quart au sarrasin

ou

Coupe glacée « Côte Ouest »: Sorbet pomme cidrée, glace noisette, sauce praliné, crumble et chantilly

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat - Dessert

33€

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

26€

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

Le Transatlantique

DÉBUTER...

Noix de St Jacques « aller-retour » en croûte de sésame noir,
vinaigrette passion, combava et mangue

ou

Le foie gras de canard de Vendée de la maison Soulard Mi- cuit,
chutney de poire au balsamique

ou

Ceviche d'huîtres n°2 de la Guittière « leche de tigre »,
coriandre fraîche et quinoa aux agrumes

POURSUIVRE...

Filet de bar sauvage grillé à la plancha, nage de légumes d'automne à la citronnelle

ou

Noix de St Jacques caramélisées au miel et soja,
fondant de butternut à l'huile de sésame toasté

ou

Le boeuf français, race à viande Française,
carottes des sables « bio » glacées au cumin, jus de viande au vin rouge de Mareuil

FINIR EN BEAUTÉ...

La baie d'Açaï
en smoothie, brownie Vegan et fruits de saison

ou

Le Chocolat grand cru « Guanaja 70% » :
mousse aérienne, biscuit crunchy, pignons de pin caramélisés et gel eucalyptus

ou

Assiette de fromages affinés

LE MENU TRANSATLANTIQUE

Entrée - Plat - Dessert

49€

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos sauces sont faites maison, nous pouvons avoir recours à des fonds de liaison.
Nos desserts sont faits maison. Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maitre Artisan Glacier « Fleur de Glace »
Prix TTC et en Euros-TVA nourriture 10% -TVA alcool 20% -Prix nets
Viande bovine et volaille d'origine Française et agneau d'origine U.E.

GALLERY HOTEL COLLECTION

Thomas Evanno

Le Chef & sa Brigade pour une Cuisine Engagée

Thomas propose de changer notre regard sur la cuisine de tous les jours, de donner du sens à des choix essentiels pour préserver notre jolie planète tout en assurant le plaisir des palais les plus fins.

○ Privilégier des producteurs locaux et des circuits courts : la maison Soulard, les poissons de la criée des Sables...

○ Respecter la saisonnalité : En hiver, pour les fruits, place aux agrumes , pommes ou poires... et pour les légumes redécouvrons les choux, les navets ou encore le panais...

○ Respecter les périodes de reproduction : en hiver le bar fait des petits... découvrons plutôt le Saint Pierre..! Et oublions momentanément les moules pour déguster des praires..!

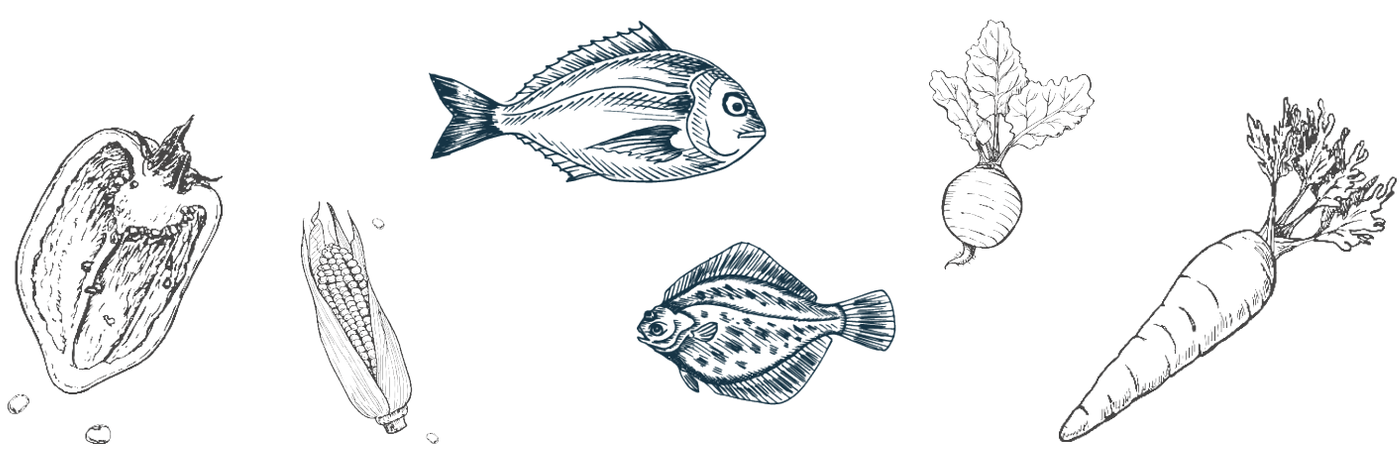
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maitre Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ Lutter activement contre le gaspillage.

○ Sensibiliser et former les équipes à ces valeurs.

○ Répondre aux besoins (allergies) et aux attentes (Végan, Végétarien...).

Une cuisine engagée pour partager nos valeurs sur le développement durable.



Nos Rendez-vous...

Le Dimanche midi

Le Buffet de fruits de mer
et de desserts maison.

59€ / PERSONNE

Le menu enfant

ENTRÉES 5,00€

Saladine de jambon cru

ou

Velouté de potimarron

ou

Entrée «Retour du marché»

PLATS 7,00€

Nuggets de poulet

ou

Poisson du jour

ou

Steak haché du boucher - viande Bovine Française
(accompagnements : frites ou légumes du jour
ou pâtes ou purée maison)

DESSERTS 5,00€

Brownie au chocolat, crème anglaise, pop-corn

ou

Coupe oursonne
(glace biscuitée, guimauves au chocolat)

ou

Compote de pomme Bio