

Fruits de Mer et coquillages

LES HUÎTRES DE LA GUIITIÈRE

Les huîtres Fines de Claires n°3

Les 6 : 14€

Les 9 : 17€

Les 12 : 21€

Les huîtres Spéciales de Claires n°2 - Médaille d'Or

Les 6 : 17€

Les 9 : 21€

Les 12 : 25€

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Les 12 palourdes farcies au beurre d'escargot et pastis de Luçon, façon bruschetta 18€

Les langoustines vivantes (250gr) 24€

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Le plateau de fruits de mer 48€

(3 huîtres n°3, 6 langoustines, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises)

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 Maître 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.

À la Carte

SALADES

- La salade Caesar au poulet** 22€
Salade romaine, poulet mariné, poulet pané au citron vert, copeaux de parmesan, vinaigrette Caesar
- La salade Caesar aux crevettes** 24€
Salade romaine, crevettes décortiquées, crevettes panées Panko, copeaux de parmesan, croûtons aillés, vinaigrette Caesar
-

ENTRÉES

- Le foie gras de canard** 23€
Mi-cuit, marmelade de mangue aux épices douces, crumble de pain d'épices
- Noix de Saint Jacques** 19€
Rôties, bouillon au gingembre, soja et citronnelle
- Eglefin fumé** 16€
En maki de blé noir, mayonnaise au wasabi
- Velouté de champignons sauvages** 15€
Tartines de pain grillées au parmesan et à l'ail noir

À la Carte

NOS POISSONS SAUVAGES DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE

Le filet de Saint-Pierre rôti	30€
Déclinaison de céleri et pomme verte, beurre blanc à la betterave	
La sole	45€
Meunière ou grillée, découpée en salle, mousseline de pomme de terre au beurre salé et échalote confite	
Le filet de lieu jaune rôti	24€
Risotto de quinoa aux coques et citron confit, jus de coquillages à l'encre de seiche	
La pêche miraculeuse de la criée selon temps et marée...	A l'ardoise

NOS VIANDES

Suprême de pintade fermière	24€
Champignons et oignons, crumble au marron et jus viande à l'estragon	
Le filet de bœuf, « race à viande Française »	32€
Pressé de pomme de terre à l'échalote, jus de viande à la truffe	

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de quinoa	26€
Au citron confit, burrata et crème de cèpes	

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.

À la Carte

NOS DESSERTS

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

Le finger Mont Blanc	11€
Biscuit moelleux aux éclats de marron, clémentine confite et mousse fromage blanc	
Le Banoffee	12€
Banane pochée au gruë de cacao, caramel salé et nuage de crème végétale (végan et sans gluten)	
Le chocolat Valrhona « ILLANKA 63% »	12€
En mousse légère et à croquer, praliné coulant amande noisette, biscuit moelleux sarrasin	
Le chariot de fromage	14€
Suggestion du jour, venez découvrir notre vitrine	

NOS COUPES GLACÉES

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

La Côte Ouest	10€
Glace noisette et sorbet poire williams, sauce gianduja, chantilly maison et feuilleté caramélisé	
La Coupe oursonne	7€
Glace cookies, oursons au chocolat	
Glace deux boules	5€
Glace trois boules	7€
Parfums	
Vanille, chocolat, caramel, noisette, cookies, fraise, poire, citron vert, passion	

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 Maître 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.

Le Paquebot

DÉBUTER...

Entrée du jour

ou

Velouté de champignons sauvages,
Tartines de pain grillées au parmesan et à l'ail noir

ou

Eglefin fumé
En maki de blé noir, mayonnaise au wasabi

POURSUIVRE...

Plat retour du marché

ou

Filet de lieu jaune rôti,
Risotto de quinoa aux coques et citron confit,
jus de coquillages à l'encre de seiche

ou

Suprême de pintade fermière
Champignons et oignons, crumble au marron et jus viande à l'estragon

FINIR EN BEAUTÉ...

Le dessert du jour

ou

Le finger Mont Blanc
Biscuit moelleux aux éclats de marron, clémentine confite et mousse fromage blanc

ou

Coupe glacée « Côte Ouest »
Glace noisette et sorbet poire williams, sauce gianduja, chantilly maison et feuilleté caramélisé

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat - Dessert

39€

LE MENU PAQUEBOT

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

30€

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 Maître 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.

Le Transatlantique

DÉBUTER...

Foie gras de canard
Marmelade de mangue aux épices douces, crumble de pain d'épices

ou

Noix de St jacques,
Rôties, bouillon au gingembre, soja et citronnelle

POURSUIVRE...

Filet de Saint Pierre rôti
Déclinaison de céleri et pomme verte, beurre blanc à la betterave

ou

Le filet bœuf français, race à viande Charolaise
Pressé de pomme de terre à l'échalote, jus de viande à la truffe

FINIR EN BEAUTÉ...

Banoffee
Banane pochée au grué de cacao, caramel salé et nuage de crème végétale
(végan et sans gluten)

ou

Le chocolat Valrhona « ILLANKA » 63 %
En mousse légère et à croquer, praliné coulant amande noisette, biscuit moelleux sarrasin

LE MENU TRANSATLANTIQUE

Entrée - Plat - Dessert

58€

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 Maître 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.

Thomas Evanno

Le Chef & sa Brigade pour une Cuisine Engagée...

Thomas Evanno 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...!

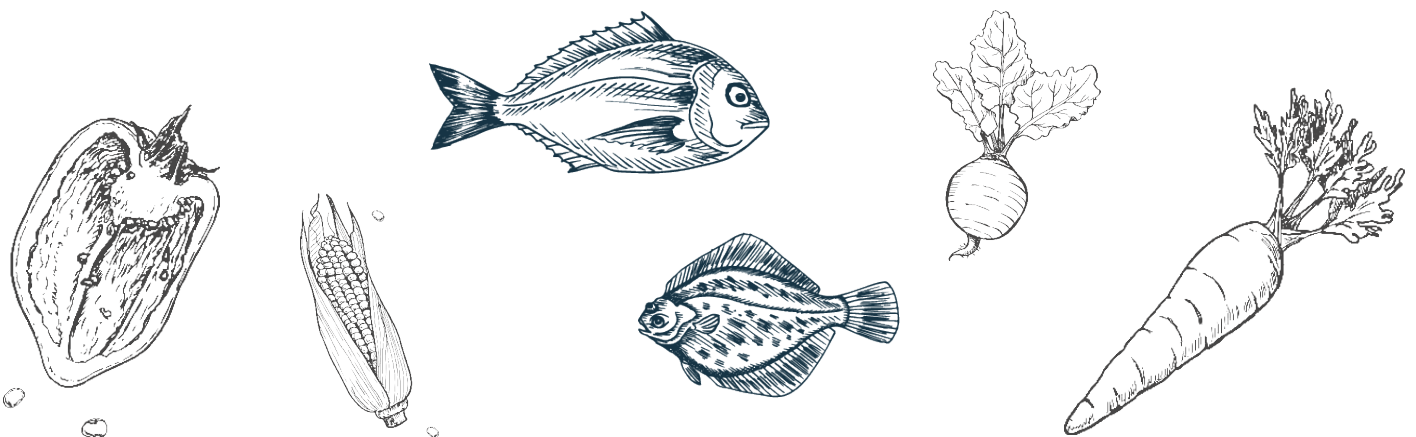
○ Offrir uniquement du FAIT MAISON : nous avons le label « Maître Restaurateur » et adhérons à toutes ses valeurs d'authenticité.

○ 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.

68€ / PERSONNE

Le menu enfant

ENTRÉES 7,00€

Saladine de jambon cru

ou

Saumon fumé, carpaccio de concombre

ou

Entrée «Retour du marché»

PLATS 8,00€

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 7,00€

Mousse au chocolat, crumble cookies

ou

Coupe oursonne

(glace cookies, guimauves au chocolat)

ou

Compote de pomme Bio

