



MENU ALICE LE BISTROT

Entrée . Plat . Dessert 38€

ENTRÉES

Crème de courgette de notre potager, chèvre frais de la ferme du Cap'Vert, fleur en tempura et huile grillée

Royale de foie gras de Vendée, cappuccino de parmesan, haricots verts en salade

PLATS

Le poisson de la criée des Sables, tajine de légumes couleurs de nos jardins au ras el hanout, pois chiche vendéen

Magret de canard de Vendée, laqué au soja, confit d'agrumes, purée de pomme de terre bien beurrée

DESSERTS

Soufflé chaud au chocolat grand cru, caraïbe 70%, praliné noisette

Le baba au vieux rhum, fruits frais, agrumes en sorbet

Assiette de fromages, au lait de vache, chèvre, mesclun - pickles - gremolata

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande



LE BISTROT

MENU DEJEUNER

Servi uniquement le midi

Du mercredi au samedi

Hors Jours Fériés

Entrée . Plat . Dessert 28€

Entrée . Plat ou Plat . Dessert 22€

ENTRÉES

Lisette fumée, escabèche de pomme de terre nouvelle - crème d'aneth

L'œuf de Marans bio de la ferme « Camille et Eugène », poché en « Meurette », sauce bourguignonne

PLATS

Le poisson de la criée des Sables, risotto de pomme de terre nouvelle de notre ferme, jambon de Vendée 1952

Joue de porc braisée au cidre, pomme rôtie - tagliatelles fraîches

DESSERTS

Notre tarte à la rhubarbe, crème fraîche vanille

Le cheesecake aux fraises, fromage blanc bio de la Goulpière

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

La Carte

€uros

Le foie gras de Chez Ernest Soulard

- En ballotine à la liqueur d'épines, *légumes nouveaux et abricot sec* 15
- Royale de foie gras de Vendée, *cappuccino de parmesan, haricots verts* 16

Le végétal de saison

- Crème de courgette de notre potager, *chèvre frais de la ferme du Cap'Vert, fleur en tempura et huile grillée* 12

La salaison maison

- Lisette fumée, *escabèche de pomme de terre nouvelle - crème d'aneth* 13

Les 12 escargots bio de la Maison Royer

- Servis en coquille, *beurre aux herbes - ail doux - chorizo* 12

Les huîtres « fines de claire » N°2 de chez Petitgas

- Natures, *pain de seigle et beurre croquant* les 6 :13 €, 9 :19 €, 12 :25 €
- Gratinées en coquilles, *fondue de fenouil à l'estragon* les 6 :15 €, 9 :21 €, 12 :28 €

La charcuterie maison

- Jambon persillé, *piccalilli de légumes - crème raifort* 11

L'œuf de Marans bio de la Ferme « Camille et Eugène »

- Poché en « Meurette », *sauce bourguignonne* 11

Mets hors boissons

(TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

Les poissons de la criée des Sables « à la voix »

Prix selon arrivage

Les choix d'accompagnement de votre poisson

- Risotto de pomme de terre nouvelle de notre ferme, *jambon de Vendée 1952*
- Tajine de légumes couleurs de nos jardins *au ras el hanout, pois chiche vendéen*

Les viandes de terroir cuites à la braise

- Tournedos de filet de bœuf, *sauce béarnaise* 28
ou « Rossini » au foie gras de Vendée 36
- Magret de canard de Vendée laqué au soja, *confit d'agrumes* 24

Les choix d'accompagnement de votre viande braisée

- Pomme de terre nouvelle de notre ferme de beauregard, *rôtie à l'ail des ours*
- Purée de pomme de terre bien beurrée
- Légumes cuits en cocotte et cueillette aromatique de notre ferme maraîchère

Le mijoté

- Joue de porc braisée au cidre, *pomme rôtie - tagliatelles fraîches* 20

Les fromages bio des Fermes de la Goulpière et du Cap'Vert

- Au lait de vache, chèvre, *mesclun - pickles - gremolata* 12

Les douceurs

- Le baba au vieux rhum et fruits frais, *agrumes en sorbet* 9
- Le cheesecake aux fraises, *fromage blanc bio de la Goulpière* 8
- Notre tarte à la rhubarbe, *sablé breton, crème fraîche vanille* 9
- Soufflé chaud au chocolat grand cru, *caraïbe 70%, praliné noisette* 10
(à commander en début de repas)

Le coin des « papotes », de moins de 10 bougies

- 3 plats en ½ portion choisis dans la carte 18
- 2 plats en ½ portion choisis dans la carte 12