## 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 de notre potager**

- Gaspacho de légumes de notre jardin, tomates et basilic givrés 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 tarte maison**

- Tarte fine de sardine de nos côtes, *tapenade tomate origan* 11

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

- Poché, *tomates en gelée au basilic pourpre et mariné, balsamique blanc* 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*

- Ecrasé de pomme de terre aux olives de Kalamata, *herbes fraiches*
- 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, sauce poivre* 36

- Brochette d'agneau fermier de Vendée, *frotté au garam massala* 24

*Les choix d'accompagnement de votre viande braisée*

- Pomme de terre nouvelle de notre ferme de beauregard, *rôtie à l'ail des ours*
- Ecrasé de pomme de terre aux olives de Kalamata, *herbes fraiches*
- Légumes cuits en cocotte et cueillette aromatique de notre ferme maraîchère

**Le mijoté**

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

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

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

**Les douceurs**

- Pêches bio de la Brunetière pochée, *granité framboise* 9

- Le cheesecake aux fraises, *fromage blanc de la Goulpière* 8

- Tarte aux abricot bio de la Brunetière, *thym et crème d'amande* 9

- Soufflé chaud au chocolat grand cru, *caraïbe 66%, 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

Alice

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

**Gaspacho de légumes de notre jardin**, tomates et basilic givrés

**L'œuf de Marans bio de la ferme « Camille et Eugène »**, poché, *tomates en gelée au basilic pourpre et mariné, balsamique*

## PLATS

**Le poisson de la criée des Sables**, *écrasé de pomme de terre aux olives de Kalamata et herbes fraiches*

**Joue de porc braisée au cidre**, *pomme rôtie – tagliatelles fraiches*

## DESSERTS

**Tarte aux abricot bio de la Brunetière**, *thym et crème d'amande*

**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

MANOIR
DE LA MORTIÈRE

# MENU ALICE LE BISTROT

*Entrée . Plat . Dessert 38€*

## ENTRÉES

**Tarte fine de sardine de nos côtes**, *tapenade tomate origan*

**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*

**Brochette d'agneau fermier de Vendée**, *frotté au garam massala, mogettes de Vendée à la tomate et au gingembre*

## DESSERTS

**Soufflé chaud au chocolat grand cru**, *caraïbe 66%, praliné noisette*

**Pêches BIO de la Brunetière pochée**, *granité framboise*

**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